Acc. dom. ~~1817~~ 13m

<366300678000 16

<366300678000 16

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 293.

Deutschlands

wildwachsende

Nahrungsmittel,

nebst

den Kennzeichen der Aechtheit, und Prüfung der ihnen möglichen Verwechslungen und Verfälschungen,

von

Joh. G. Bergemann.

Ein Handbuch für Stadt- und Landschulen und jeden Patrioten.

Erste Abtheilung.

Enthält die Surrogate für Getreide - Brod, Gemüse, Sallat, Gewürze.

Breslau, 1811.
bei Carl Friedrich Barth.

Hochgepriesen vor allen sind Deutschlands Berge, sie geben
viel nährende Bäume, Sträucher, Pflanzen und Moose,
Auch nicht minder erzeuget das Thal würzige, kräftige Nahrung,
welche uns genungsam sättigen und laben.
Sie gewähren uns die kräftigste Nahrung, und der
welcher sich ihrer bedient, dem bleibet unbekannt Brownes
System,
Und niemals belästigen ihn die tausend Schwächen der Mode,
kräftig ist er und stark, Asthenie kennet er nicht.

Fülleborn.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Meinem

Vaterlande

und den sämmtlich

Deutschen Staaten.

Meinen

Herrn Subscribenten

jedem Patrioten

und allen

Beförderern des Gemeinwohls

gewidmet

von dem

Verfasser.

Wem ist es unbewußt, daß sie noch fortbluten die Wunden, die der zerstörende Krieg seit 1806 unserm geliebten Schlesien, so wie überhaupt seit 10 Jahren ganz Deutschland geschlagen hat? — Vormals blühende und wohlhabende Staaten sind unvermögend geworden, das Geforderte herbei zu schaffen, und seufzen noch fortwährend unter dem Drucke der Lasten die ihnen aus dringender Nothwendigkeit aufgelegt sind. Selbst die aufgeklärteste Staatswirthschaft ist um Mittel verlegen, wie die Erhaltung des Ganzen mit der Erfüllung der Pflichten vereiniget werden könne.

Bei solchen widrigen Ereignissen des Zeitalters muß die erste und vorzüglichste unter allen Sorgen zur Gründung und Beförderung der Wohlfahrt eines Staats, unstreitig die Sorge für die Befriedigung der unentbehrlichsten Bedürfniße zur Erhaltung des menschlichen Lebens seyn. Man muß so viel als möglich die Produkte des innern Landes kennen, und dann sie auf das Mannichfaltigste zu benutzen wißen, um dadurch alle fremde Produkte, die das Geld des Landes verschlingen, entbehrlich zu machen.

Zum Lobe der biedern deutschen Nation sei es gesagt, es fehlte nicht an verdienstvollen Männern, die sich bemühten, für dieses oder jenes Colonialprodukt Stellvertreter zu entdecken oder herbei zu schaffen, theils um das Joch der Colonialabhängigkeit abzuwerfen, theils aber auch um ihren Mitmenschen neue Quellen zu eröffnen, wodurch sie ihren zerrütteten Wohlstand von neuem aufhelfen können.

Dieserhalb verdient jeder neue Vorschlag zur Verbeßerung des Staatswohlstandes, jede Nachweisung neuer ergiebiger Quellen zur Erhöhung desselben, jede Mittheilung von innländischen Ersatzmitteln für die so theuer gewordenen ausländischen, Aufmerksamkeit und Prüfung.

Sie verdienen es vorzüglich in unsern Tagen, wo so viele, sonst reiche Erwerbs = und Nahrungsquellen durch die traurigen Zeitumstände versiegt sind, oder doch nur kärglich ihren Seegen spenden.

Doch Dank der gütigen Vorsehung! Schlesien, so wie der größte Theil Deutschlands, liegt in einem von der Natur gesegneten treflichen Erdstriche, wo man nicht mit undankbarer stiefmütterlicher Erde zu kämpfen hat, in einer Weltgegend, wo der Boden selbst den bedürftigsten Menschen Nahrungsquellen in Menge darbietet. Diese kennen zu lernen und zu benutzen, ist der einzige, wahre und natürliche Weg, den Bürger und Landmann zu beglücken und seinen Wohlstand zu verbeßern.

Möchten die Staatenbeglücker dem ewig wahren Grundsatz huldigen, daß Gott und die Natur nichts überflüßiges oder unnützes schaffen und hervorbringen konnte, und der Mensch unter allen erschaffenen Wesen das einzige seye, welches das Glück und das Vergnügen habe, den weisen Schöpfer und sich selbst aus seinen erschaffnen Dingen zu erkennen.

Möchten die Staatenbeglücker wegen einer genauen Kenntniß der Produkte des Pflanzenreichs, doch ein wachsameres Auge auf die Schulen haben; möchten sie bedenken, daß nur dadurch der große und wichtige Zweck erreicht werden kann, wenn die Jugend früh mit den innländischen Gewächsen bekannt gemacht wird, welche zur Erhaltung des Lebens benuzt werden können. Nur dadurch einzig und allein, wird der verjährte Wahn und die

blinde Vorliebe für alles Fremde und Ausländische ausgerottet, und die Liebe für unsere innländischen Gewächse erregt, und selbige benuzt werden.

Auch Euch meine Herrn Subscribenten, Euch ihr hochherzigen Patrioten, Euch ihr edlen Beförderer des Gemeinwohls, und die sich hülfreich der armen leidenden Menschheit annehmen, widme ich dieses Werk mit der hoffnungsvollen Erwartung, daß jeder in seinem Wirkungskreise, wo ihn die Vorsicht eines allwaltenden Wesens hingesezt hat, rathen und helfen werde. Ihr habt Euch dadurch schon um die arme leidende Menschheit verdient gemacht, indem Ihr euch als Subscribenten eines gemeinnützigen Werkchens unterzeichnet, und dadurch den Druck desselben befördert habt.

Der Mensch, er sei von der Natur auf einen Standpunkt gesezt, auf welchen er wolle, macht ein Glied des allgemeinen Großen, des Weltalls aus; er hat daher auch Pflichten gegen dieses Allgemeine auszuüben. Nicht also zum Herrschen lebt der Mensch, sondern für seine Bestimmung, und zur Erhaltung des Ganzen. In den äußern Dingen liegt also nicht sein wahres Glück; sondern in der Ausbildung seiner selbst, in der Ruhe und dem Einklange seiner Seele, sich des armen und bedürftigen Mitbürgers hülfreich anzunehmen; ihn durch Rath und wohlthätige Anleitung, wie sich derselbe seine Noth vermindern, und sein kummervolles Dasein verbeßern kann, beizustehn. Alle Außen-Verhältniße sind relativ, alles äußere Glück ein Zufall; wird dem Menschen dieses zu Theil, und er dadurch in den Stand gesezt, in einem größeren Wirkungskreise zu leben, so vermehren sich auch die Pflichten, die er seinen armen Mitmenschen schuldig ist, und er muß daher der Menschheit mehr leisten, als der weniger Beglückte.

Nicht der Dank, der Lohn der Menschen, kann und darf uns befriedigen, oder das Gegentheil kleinlich, miß-

muthig und verzagt machen; sondern der Glaube an das Höhere, Unendliche, bewege stets das zarte Gemüth, erleuchte die Pfade der handelnden Vernunft zum wohlthätigen Zwecke des armen dürftigen Menschen.

O so nehmt Ihr alle, die Ihr das Gute zu unterstützen sucht, diesen Anfang sowohl als die Fortsetzung eines gemeinnützigen Werkchens, von mir als ein kleines Scherflein wahrer Vaterlandsliebe an. Möchten meine Bemühungen und meine guten uneigennützigen Absichten nicht vergeblich seyn, möchten sie gesegnet, allgemein bekannt, beherzigt und zum Wohl der ganzen deutschen Nation benuzt werden, und dadurch der innere Wohlstand aufs neue entsprießen, blühen und Früchte tragen.

Vorerinnerung.

Gewöhnlich schreibt man Vorerinnerungen um Nacherinnerungen auszuweichen, und in dieser Absicht finde auch ich für nothwendig, hier Folgendes zu erwähnen.

Wenn ich es wage, abermals mit schüchternen Schritten als Schriftsteller aufzutreten, so sind Ruhm- oder Ehrsucht nicht im geringsten die Triebfedern dazu, sondern nur der einzige und wahre Wunsch: meinen Mitmenschen, so viel als mein beschränkter Wirkungskreis verstattet, best möglichst zu nutzen. — Eben so fern sey von mir der Gedanke, mich mit fremden Federn zu schmücken; ich gestehe daher treu und aufrichtig, daß ich alles benuzte, was ich fand. Da dieses Werk aber für eine Klasse von Menschen bestimmt ist, in deren Händen wohl kaum jene Schriften zu finden seyn werden, so ist eine Benennung derselben hier überflüßig.

Meiner Ankündigung zufolge im schlesischen Provinzialblatt pr. Monat December 1810. war ich willens, sämmtliche Surrogate aller innländischen Nahrungsmittel in einem Bändchen zu liefern. Bei einer nochmaligen Umarbeitung des Ganzen aber, mußte ich von diesem Plan abgehn und einen andern einschlagen,

wenn die Anschaffung desselben nicht eine große Ausgabe auf einmal verursachen sollte.

Bei meiner ersten Bearbeitung hatte ich die Verwechslungen und Verfälschungen nicht aufgenommen; ich fand dies um so mehr nothwendig, wenn ich durch die wildwachsenden Nahrungsmittel zugleich unschädliche und gesunde darstellen wollte. Um also jedem möglichen Nachtheil zu entgehn, welcher durch Verwechslung oder Verfälschung entstehen könnte, und auch den für die ganze deutsche Nation daraus entsprießenden Nutzen vollkommen zu erwarten, so nahm ich bei jedem Abschnitt diese noch darin auf, dadurch entstand natürlich eine größere Bogenzahl, die das Ganze zu 3 Abtheilungen nothwendig machten, wenn die Anschaffung desselben erleichtert werden soll.

Die Herrn Subscribenten werden hoffentlich sich sehr bald überzeugen, daß sie dadurch nichts verlieren, sondern ungemein gewinnen. Sie erhalten in diesen 3 Abtheilungen ein Werkchen von stets bleibenden Nutzen und Werthe, worin ich zu beweisen suchen werde, daß wir sämmtliche als Nahrungsmittel geeignete Colonialprodukte entbehren können, und dann, wenn auch Unglücksfälle die zwar einheimischen, aber doch mit vieler Mühe und Sorgfalt angebauten Nahrungsmittel zerstören, es uns an Surrogaten nicht fehlt, die wir an deren Stelle setzen können, und uns dadurch für jeder Hungersnoth schützen.

Diese erste Abtheilung enthält also: Die Surrogate für das Getreidebrod; für Gemüse; für den angebauten Sallat; und für die ausländischen Gewürze.

Die zweite Abtheilung wird enthalten: Die Surrogate des Kaffees; des chinesischen oder grünen Thees; die Surrogate zum Brandweinbrennen statt des Getreides, und für den indischen Zucker und Syrup.

Die dritte Abtheilung wird enthalten: Die Surrogate des theuren Baum- und Provenzerols; des Weineßigs; der Oliven; der Kapern; und der Seife; nebst einem Anhange von mehrern Surrogaten für technologische Produkte, die täglich in der häuslichen Oekonomie vorkommen, und deren Stelle ebenfalls durch innländische wildwachsende Gewächse ersezt werden können. Nebst einem allgemeinen Register über alle drei Abtheilungen.

Ob zwar die Seife nicht zu den Nahrungsmitteln gehört, so ist sie doch in unsern Haushaltungen unentbehrlich geworden, es wird daher gewiß vielen angenehm seyn, auch für diese Stellvertreter zum Waschen anwenden zu können, um dadurch eine bedeutende Ausgabe zu ersparen. Was die technologischen Zubereitungen des Zuckers, Brandweins, Eßig, Oels u. s. w. betrifft, so wird bei jedem die leichteste und gründlichste Methode gelehrt werden, so daß sie in den Haushaltungen mit Vortheil angewandt werden können.

Jede Pflanze ist zwar kurz aber genau und deulich beschrieben, zur leichtern Auffindung der Standort'

Blüthezeit und Fruchtreife gehörig angegeben. Zur bequemern und leichtern Uebersicht habe ich die lateinischen Namen des verbeßerten Linneischen Sequalsystems gewählt, weil die deutschen Namen wegen ihrer Verschiedenheit zu viel Schwierigkeiten verursachen. Demohnerachtet aber habe ich die deutschen Provinzialismen beibehalten, weil diese allgemein bekannt, anerkannt und durch ihr Alter eine gewiße Celebrität und Ehrwürdigkeit erhalten haben. Manche von ihnen sind zwar sehr sonderbar, ja mit unter sehr abendtheuerlich, allein wir können sie durchaus nicht entbehren, weil die systematisch deutschen Namen, die zum Unterschiede bei jeder Pflanze etwas größer gedruckt sich befinden, noch nicht so allgemein bekannt und eingeführt sind.

Was die bei den Beschreibungen befindlichen Zeichen betrifft, habe ich mich der allgemein angenommenen bedient, und es bedeutet:

ħ einen Baum,
♆ einen Strauch,
♆ einen Halbstrauch (Suffrutex), von kaum zwei Fuß Höhe,
♃ eine ausdauernde Pflanze,
♂ eine zweijährige Pflanze, und
⊙ ein Sommergewächs.

Der Recensent könnte mir vielleicht den Vorwurf machen, daß ich mit unter und besonders bei den Gewürzen Pflanzen anführe, die bei uns nicht wild wachsend angetroffen werden, mithin also das Ganze dem Titel nicht entspreche. Allein da diese nicht einmal den dritten Theil betragen, so nahm ich keinen Anstand den

Titel beizubehalten, theils weil diese Gewächse fast allgemein bekannt und beinahe in jedem Garten zu finden sind, theils aber auch, weil durch eine größere Benutzung derselben sie um so häufiger angebaut werden müßen, und dadurch ein neuer ergiebiger Industrie-Zweig entsteht; und überhaupt, weil ohne dieselben das Ganze sehr unvollkommen geworden wäre.

Endlich glaube ich nicht unrecht gethan zu haben, wenn ich dieses Werkchen auch besonders für Stadt- und Landschulen bestimme. Mit jedem Tage wird es immermehr nothwendiger, die Jugend in der ökonomischen und technologischen Kräuterkunde zu unterrichten, und ich verlange daher von jedem Lehrer, wenn er sein wichtiges Amt mit Nutzen für alle folgende Zeiten bekleiden will, daß er in der Kräuterkunde nicht unwißend ist. Der Lehrer ist einer von den wichtigen Männern, der fast das meiste dazu beitragen kann, daß jeder Staat im größten Flor emporsteige.

Der Lehrer erwecke frühzeitig in der ihm anvertrauten Jugend den zarten Keim der Vaterlandsliebe; er erwecke und belebe sorgfältig die Vorliebe für alles innländische, und mache sie auf die vielen Vortheile aufmerksam, welche dadurch entstehen, wenn wir alles ausländische zu entbehren suchen. Unter allen diesen Wissenschaften behält die Pflanzenkunde den ersten Rang, denn außerdem, daß wir im Pflanzenreiche alles finden, was uns Freude und Bequemlichkeit verschafft, so vergeht auch kein Tag, wo wir nicht Nahrungsmittel aus

demselben zu uns nehmen. Freilich sind die mehresten dieser Nahrungsmittel, die wir bisher täglich benuzten, solche, die theils von uns mit vieler Mühe und Sorgfalt angebaut, oder aus entfernten Gegenden eingeführt wurden, welche wir aber, und besonders die leztern, oft in einem sehr hohen Einkaufspreiß bezahlen müßen. Wenn nun aber Krieg, nachtheilige Witterung oder andere den Wohlstand zerstörende Uebel eintreten, und das Geld ebenfalls selten wird oder wohl gar mangelt, so entsteht daraus natürlich Theurung und Hungersnoth.

Den Menschen nun diesem traurigen Schicksale nicht auszusetzen, so ist es nothwendig, daß wir unsern innländischen Gewächsen mehr Aufmerksamkeit schenken, als es bisher geschehen ist. Deutschland überhaupt enthält eine Menge Gewächse, die, sobald sie hinlänglich bekannt seyn werden, uns für jeder Theurung und Hungersnoth schützen. Diese nun lerne der Lehrer den Zöglingen kennen, und es wird ihnen für die Zukunft als Staatsbürger von größerem Nutzen seyn, als wenn ihnen die halbe Bibel eingebläut wird *). Zu verwundern ist es, daß Kindern oft mit vieler Strenge Dinge gelehrt werden, die für sie von wenigen Nutzen seyn können, und nicht selten über Otaheiter, Hottentotten u. s. w. das vergeßen wird, was wir täglich um und neben uns haben.

*) Man verstehe mich hier nicht unrecht, als ob ich gegen dieses ehrwürdige Buch, welches die erste Grundlage der Religion war, nicht die gehörige Achtung hätte, ich will blos damit soviel sagen, daß ich es nicht zweckmäßig finde, wenn Kinder mit Strenge mehrere Seiten auswendig lernen müßen, die den andern Tag schon wieder vergeßen sind.

Für Stadtschulen, die eine höhere wissenschaftliche Pflanzenkunde lieben, und die vielleicht Pflanzensammlungen besitzen, oder deren Schüler sich welche nach gegebener Anleitung des Lehrers sammeln wollen, habe ich Klasse und Ordnung des Linnei'schen Pflanzensystems beigesezt. Landschullehrer, die dies für ihre Zöglinge nicht zweckmäßig finden, können dieses übergehn.

Ueberhaupt bietet die Pflanzenkunde dem Lehrer sehr vielen Stoff zur angenehmen und nüzlichen Belehrung seiner Zöglinge dar; z. B. die Benutzung der Gewächse für die häusliche Oekonomie, welche bei so vielen sehr mannichfaltig ist; die Veredlung oder Anbau der vorzüglichsten; dieser wissentschaftliche Zweig wird, wenn die Kinder frühzeitig darin unterrichtet werden, sehr balde auf eine weit höhere Stufe der feinern Kultur steigen; der Wohnort der Gewächse; auch hier giebt es sehr vielen belehrenden Stoff, denn viele Gewächse sind ursprünglich in andern Welttheilen einheimisch, der Lehrer hat hier also Gelegenheit über die Wanderungen der Pflanzen zu sprechen, und dabei auch die Jugend über die Sitten und Gebräuche der dortigen Völker zu belehren. Hierüber geben uns die Schulen in Bayern das nachahmungswürdigste Beispiel.

Derjenige Lehrer, der den Unterricht der wildwachsenden Nahrungsmittel nicht für unnüz hält, wird sich bald um die Menschheit sehr verdient machen, denn der arme Schulknabe wird nicht mehr aus Unwißenheit

bei Theurung unschickliche oder schädliche Dinge zur Befriedigung des Hungers für sich, seine Eltern und Geschwister sammlen, er wird diese selbst auch, wenn ihnen das Glück nicht zu Theil wurde, darin unterrichtet zu werden, belehren können; dann wird dadurch auch vielen Pflanzenvergiftungen entgangen und viele schreckliche Krankheiten und tödtende Seuchen vermieden werden.

Ich schmeichle mir, aus dem bisher gesagten, kein unnützes Werk angefangen zu haben, zumalen, da die zwei noch folgnde Abtheilungen von noch größerer Wichtigkeit seyn werden. Weit entfernt aber von der Eigenliebe, als ob ich alles vollkommen und vollständig bearbeitet hätte, bitte ich vielmehr um gütige Zurechtweisung und Belehrung, da Anzüglichkeiten, Satyren und Verunglimpfungen, nur den guten Keim ersticken, und das Gemeinwohl nicht befördern, sondern mehr verhindern.

Sollte man daher diesem Unternehmen nur einigen Beifall schenken, so werde ich mir keine Mühe verdrüssen laßen, auch den zwei folgenden Abtheilungen die größte Brauchbarkeit zu geben, und dann soll das Bewußtsein, nur einigen Nutzen gestiftet, und vielleicht auch der Jugend mehr Gelegenheit zu einer nähern Kenntniß der Gewächskunde gegeben zu haben, die höchste Belohnung für meine Arbeit seyn.

Der Verfasser.

Verzeichniß
der Herrn Subscribenten.

	Exemplare.
Herr Adolph, Gottlob, Vorsteher der Stadtverordneten in Silberberg.	1
— Balthasar, Carl, Pastor in Langenwaldau.	1
— Berger, Tuchfabrikant in Bernstadt, in der Niederlausitz.	3
— Bernhardt, N. F. Destillateur in Lißa, im Herzogthum Warschau.	1
— Beyer, Joh. Gottfr. in Liegnitz.	1
— von Blacha, Canonikus in Peterwitz bei Frankenstein.	1
— Blümel, J. G. Kaufmann in Greifenberg.	5
— Brecht, Forst-Controlleur in Cosel.	1
— Brun, W. Pharmacevt.	1
— Büttner, Rathmann in Creuzburg.	1
— von Delitz, Major von der Armee, in Trebnitz.	1

Herr

Subscribenten Verzeichniß.

	Exemplare.
Herr Ende, Schullehrer in Weigelsdorf.	1
— Grabich, Amtmann in Alt-Patschkau.	2
— Gruner, Jugendlehrer in Zessendorf bei Priebus.	1
— Güttner, Amtmann in Krüschütz.	1
— Held, auf Schmellwitz.	1
— Hausdörfer, Post-Secretair in Breslau.	1
— Hensel, Organist in Liegnitz.	5
— von Kittlitz, Baron, Königl. Regierungsrath und Landrath des Liegnitzer Kreises.	1
— Klose, G. B. Laborant in Breslau.	1
— Karrasch, Apotheker in Namslau.	1
— Koph, Chirurgus in Groß-Glogau.	1
— Marquard, Caffetier in Steinau.	1
— Menz, Apotheker in Löwenberg.	1
— Münster, Regierungs-Sekretair in Liegnitz.	1
— Mylius, Apotheker in Friedeberg am Queis.	1
— Nachtigall, Kaufmann in Steinau.	1
— Neumann, Apotheker in Breslau.	1
— Neumann, Rector in Löwenberg.	1
— von Niesemeischel,	1
— Nixdorf, Postmeister in Tarnowitz.	2

Herr

Subscribenten Verzeichniß.

	Exemplare.
Herr Pfennig, Kunstgärtner in Panthenau.	1
— Raabe, Buchdrucker in Sagan.	
— Rath, Buchbinder in Waldenburg.	3
— Richter, Kaufmann zu Friedeberg am Queis.	1
— Roppan, C. W. Kaufmann in Jauer.	1
— Schäfer, Amtmann auf Mühlgast.	1
— von Scheibner, in Landshut.	10
— von Schepke, Capitain in Creutzburg.	1
— Schott, Inspector des Königlichen Armenhauses in Creutzburg.	2
— von Scal,	1
— Seidel jun., Kaufmann in Parchwitz.	1
— Siegmund, in Sagan.	1
— Steinberg, Amts-Beschauer in Groß-Glogau.	1
— von Thierbach, Hauptmann in Steinau.	1
— Treutler, Buchhändler in Hirschberg.	2
— Ungebauer, Stadtverordneter in Steinau.	1
— Wagner, Oberförster in Klein-Bauschwitz.	1
— Wäber, Pastor in Kunitz.	1
— Weckert, Post-Secretair in Cosel	2
— Wolf, Senator in Steinau.	1
— Wuntsch, Amtmann auf Wischütz.	1

Innhalt.

Allgemeine Einleitung zu Deutschlands wildwachsenden Nahrungsmitteln.

Nothwendigkeit einer genauen Pflanzenkenntniß. Annehmlichkeiten und Vortheile für den Kenner. Nahrungsmittel des früheren Zeitalters. Geistesstimmung und Festigkeit des Charakters unserer Vorältern. Nach und nach steigender Luxus in den Nahrungsmitteln. Wichtigkeit der richtigen oder unrichtigen Wahl der vegetabilischen Lebensmittel. Eigenthümlicher Standort der Pflanzen. Krankheiten derselben. Gehörige Reife der zu genießenden Pflanzentheile. Sorgfältige Aufbewahrung derselben. Ueber die möglichen Verwechslungen und Verfälschungen im allgemeinen. Die Nothwendigkeit, uns an unsere Stellvertreter zu gewöhnen.

I. Surrogate für das Getreide-Brod.

Von dem Brodte überhaupt. Die Getreidearten. Schon benuzte Verlängerungsmittel des Brods. Surrogate für das Getreide-Brod; aus Wurzeln, aus Früchten, aus Saamen, aus Baumrinden, und aus Moosen. Ueber die möglichen Verwechslungen und Verfälschun-

Innhalt.

Beeren. Traurige Beyspiele dergleichen Vergiftungen. Verwechslung der gewürzhaften Saamen. Traurige Beispiele solcher Vergiftung zur Warnung. Zweckmässige Aufbewahrung der innländischen Gewürze. Anleitung zur Entdeckung giftiger Stoffe.

Verbeßerungen.

Seite.	Zeile.				
27.	9.	o.	statt	Chenopadium	lies: Chenopodium.
93.	1.	o.	—	Wurzeln	— Gemüse.
94.	12.	o.	—	Silybium	— Silybum.
—	3.	u.	—	Conduus	— Carduus.
95.	10.	o.	—	Polyganatum	— Polygonatum.
—	12.	o.	—	Cucubatus	— Cucubalus.
—	14.	o.	—	Épilabium	— Epilobium.
—	13.	u.	—	Molva	— Malva.
217.	11.	o.	—	Cynopium	— Cynapium.

Deutschlands

wildwachsende

Nahrungsmittel.

Weise sucht die gütige Natur den Mangel auf der einen Seite, durch den Ueberfluß auf der andern zu ersetzen, und gütig für die Ernährung der Bewohner des Weltalls zu sorgen.

Schubert.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Allgemeine Einleitung

zu

Deutschlands wildwachsenden Nahrungsmitteln.

Nicht bloß Mäßigkeit ist der Gesundheit zuträglich, sondern auch treue Anhänglichkeit an die Natur. Wer bloß Speisen genießt, welche in dem Himmelsstriche einheimisch sind, unter dem er lebt, der erhält einen Freybrief zu einem langen und gesunden Leben.

Bergk.

Die ganze schöne Pflanzenwelt, die durch ihre mannigfaltigen Farben das Auge ergötzt, und durch köstliche Wohlgerüche die Sinne berauscht, ist die reichhaltigste Quelle der Nahrungsmittel für uns Menschen. Wir dürfen nur den Menschen so wohl in seinem natürlichen als kultivirten Zustande betrachten, so wird man bald wahrnehmen, daß der größte Theil seines täglichen Unterhalts, des Lebens nothwendige Dinge, aus dem Pflanzenreiche hergenommen werden. Da nun die Nahrungsmittel die Erhaltung des Lebens möglich machen, so ist es nicht allein Nothwendigkeit sondern sogar Pflicht für jeden aus mehreren Hinsichten, das genau zu kennen, dem er die Erhaltung seines Lebens zu danken hat, um dadurch unser zeitliches Wohl zu befördern und zu sichern.

Durch diese genaue Kenntniß, die wir spielend erlernen können, wenn wir nur beobachtende Blicke auf die stets schöpfende Natur werfen, werden wir zugleich in jenen glücklichen Stand gesetzt, die schöne Mutter-Natur

ganz zu genießen und die Ernährerin aller lebenden Wesen zu bewundern. Nur flüchtige Anblicke sind es aber, was der genießt, welcher ihre Erzeugnisse nicht kennt. Dieses wallende Grün, mit dem Schmelze der Blüthen unterbrochen; diese fliehenden Schatten auf Bergen und Thälern, auf Wiesen und Auen, werden schöner für den, welcher jedes ihrer Theilchen auf das mannichfaltigste zu benutzen versteht.

Die Art und Weise wie die vegetabilischen Nahrungsmittel genossen werden, ist fast so verschieden als es Völkerschaften des uns bekannten Weltall giebt; bald werden sie roh oder zubereitet, und bald in Vermischung oder jede Klasse der Speise für sich mit Ausschluß des andern, genossen.

Mehrere Völker des früheren Zeitalters nährten sich allein von Pflanzennahrung; so wie die Lusitanier nach Strabo, und die alten Arkadier nach Aelianus von Eicheln, die Athenienser von Feigen, die Tirynthier von geringen Aepfeln, die Mäotier und Sauramaten von Hierse, die alten Deutschen von Holzäpfeln und saurer Milch, und die alten Helvetier und Römer von Brey aus Mehl und Grütze. — Gehen wir die Geschichte ihrer Thaten durch, so stehen sie vor uns als Menschen von Kraft und körperlicher Stärke, geformt um den größten Strapatzen zu trotzen. Ihnen analog war ihre Geistesstimmung; streng und hart, waren sie bei allen ihren Unternehmungen; keine Gefahr scheuend, gingen sie mit offner Stirn hochherzig dem entgegen, was ihnen zu schaden suchte. Mit der Festigkeit ihres Charakters mußten sich Treue, Gutmüthigkeit, Offenheit, Wahrheit und Biederkeit, die Gefährten des freyen kraftvollen, nicht durch Lüste, sinnliche und geistige Schwelgerey geschwächten Menschen, vergesellschaften.

Daß unsere Vorältern, so lange unter ihnen noch Einfalt der Sitten herrschte, und ihre Geisteskultur beschränkt war, in dem Genuß ihrer Nahrungsmittel eine große Einfachheit beobachteten, ist leicht zu vermuthen.

Die mehresten Nahrungsmittel sind gewiß im rohen, unbearbeiteten Zustande genossen worden, oder haben doch höchstens eine so einfache Bearbeitung erhalten, daß sie dem rohen Zustande noch ziemlich nahe blieben. Aber durch das vergrößerte gesellschaftliche Leben, weitere Ausbildung des Geistes, Luxus, und endlich selbst die Noth, die große Triebfeder menschlicher Erfindungen, brachten nach und nach eine Menge sinnreicher Bearbeitungen der rohen Nahrungsmittel hervor, wodurch nicht allein die Gestalt und der Geschmack derselben so mannichfaltig abgeändert wurden, sondern mehrere auch dadurch eine erhöhte Brauchbarkeit erhielten. Unsere künstlich gegohrnen Getränke, wie Wein und Bier, unser Brod, und die mannichfaltigen Nahrungsmittel, welche durch eine zweckmäßige Bearbeitung zu einer längern Dauer geschickt gemacht wurden; sind Zeugen für die Kultur des menschlichen Verstandes, und wie er einfache, dnrch Zufall ihm gegebene Erfahrungen, zu benutzen gewußt hat.

Die mehresten Nahrungsmittel werden, wie bereits schon bemerkt, aus dem Pflanzenreiche gewonnen. Diese Pflanzen nun welche dazu geschickt sind, genau zu kennen, ist des Menschen erste Pflicht. Nur durch diese genaue Kenntniß, wird er in den Stand gesetzt, solche zu wählen, welche am gesundesten und seinem Geschmack am angenehmsten sind, dagegen diejenigen zu verwerfen, welche unangenehm und der Gesundheit nachtheilig werden könnten. Nur von der richtigen oder unrichtigen Wahl der vegetabilischen Nahrungsmittel hängt das Leben und die Gesundheit der leidenden Menschheit ab. Indeß, man darf nicht allemal glauben, daß man vergiftet ist, oder mit den vegetabilischen Nahrungsmitteln Giftpflanzen genossen hat, wenn sich nach dem Genusse Spuren eines Uebelbefindens zeigen, oft können dergleichen Umstände von kranken Pflanzen herrühren, bei deren Einsammlung man nicht die gehörige Sorgfalt, Aufmerksamkeit und Reinlichkeit verwendete.

Die Pflanze so gut wie der Mensch braucht zu seinem Gedeihen eine gleichmäßige Einwirkung des Kohlen = und Wasserstoffs, und diese Theile sind es, welche dem Dünger seine vorzügliche Brauchbarkeit geben. Außer diesen sind Sauerstoff, Wasser, Wärme, Licht und Elektricität nöthig. Wenn aber die gleichmäßige Einwirkung dieser Theile zerstört wird, und entweder eines oder mehrere im Uebermaße vorhanden sind, oder im Gegentheile mangeln, so müssen allerdings hieraus Krankheiten entstehen, die den Genuß eines solchen Nahrungsmittel theils verringern, theils ganz aufheben; so kann z. B. durch Mangel an reiner Luft ein Gewächs bleich und krank werden, oder durch Mangel an Wärme und Feuchtigkeit unreif bleiben, oder endlich durch zu viele Feuchtigkeit wässerigt werden. Aus diesen folgt nun, daß man jederzeit genau auf die Natur der Pflanze sehen, und hiernach unsere Maasregeln in Hinsicht des Ortes wo die Pflanze stehen soll, desgleichen in Ansehung der eigentlichen Ernährungsstoffe richten müssen, damit nicht eine Pflanze, welche einen trocknen Boden verlangt, in einen feuchten, und die, welche nach der Sommerseite stehen soll, auf die Nordseite gesetzt wird. Beobachtet man diese Regeln nicht, so entstehen mehrere Krankheiten, und natürlich, müssen solche kranke Pflanzen bei ihrem Genusse auf die Gesundheit des Menschen nachtheilige Wirkungen verursachen.

Zu den Krankheiten der Pflanzen, die einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit des Menschen äußern, rechnet man: Die Thaue, als der Mehlthau, der Honigthau. Der Rost. Das Geschwüre. Der Kornbrand. Der trockne Brand, der feuchte Brand. Bleichsucht, Läusesucht und Wurmkrankheit. Wassersucht und Abzehrung.

Alle diejenigen Pflanzen nun, welche eine von diesen Krankheiten an sich haben, können durchaus keine gesunde und nahrhafte Nahrungsmittel abgeben. Bey Einsammlung der Gewächse bestrebe man sich dahero jederzeit gesunde Pflanzen auszusuchen, wenn man den doppelten

Zweck: gesättiget zu sein und gesund zu bleiben, erreichen will.

Ein anderes Haupterforderniß, um vorstehenden Endzweck zu erreichen, ist auch der, daß man auf die gehörige Reife der zu sammelnden Pflanzentheile sieht. Denn häufiger als bei den Fleischspeisen, finden wir bei den Pflanzennahrungsmitteln nachtheilige Aeußerungen der Gesundheit, die durch fehlerhaftes Alter oder Reife hervorgebracht werden. Ist bei dem Fleische das zu junge oder zu alte kein gutes Nahrungsmittel, so sind es um so viel weniger die Nahrungsmittel welche von unreifen Pflanzen genommen werden. Ob nun gleich das Unreif sein der gewöhnlichste Fehler ist, so kann doch auch bisweilen eine Ueberreife eintreten, wenn die Pflanzentheile nur in ihrem jungen oder unvollkommenen Zustande genossen werden können. Diesem nach müssen wir daher die Reife in doppelter Hinsicht bestimmen, und dieselbe für unsern gegenwärtigen Zweck als (absolute) wahre und (relative) nur in Hinsicht ihrer Brauchbarkeit als Nahrungsmittel betrachten. So unbestimmt auch eine solche Eintheilung an sich ist, so wenig möchte sich doch eine bessere für diesen Zweck auffinden lassen.

a) Wahre (absolute) Reife ist der Zustand eines Pflanzentheils, in welchem alle Ausbildungen desselben vollendet, und die Verrichtungen eines solchen Theiles als solchen zur Erhaltung und Ernährung der übrigen nicht mehr nothwendig sind.

b) Relative Reife ist derjenige Zustand in welchem irgend ein Pflanzentheil die Eigenschaften erlangt hat, welche zu unserm beabsichtigten Zwecke nothwendig sind, ohne seine Theile bis zur wahren, vollkommenen Reife ausgebildet zu haben.

Viele Pflanzentheile, besonders die Schoten und Hülsen, die starken Stengel, Blätter und großen Wurzeln, erlangen, wenn sie bis zur völligen Reife bleiben, eine zu grobe und holzichte Beschaffenheit; man sucht also diesem Uebel zuvor zu kommen, indem diese Theile abge-

sondert werden, wenn sie noch jung sind. Allein dies Verfahren, ob schon es uns sehr schmackhafte Nahrungsmittel liefert, muß doch immer sehr eingeschränkt bleiben. Die Gränzen zwischen diesem und dem vorigen sind schwer zu ziehen; indeß so viel kann man doch behaupten, daß nur

1) **von den Wurzeln** diejenigen, welche zwei oder mehrere Jahre in der Erde stehen müssen, ehe sie vollkommen reif werden, (das heißt, ehe sie Saamen tragende Stengel hervorbringen), in ihrem jungen und zarten Zustande genossen werden können. Es gehören hieher die Gichtrübe, Weiswurzel, Weiderich, die Glokkenblumen und die Nachtkerze, und ähnliche. Keine Wurzeln aber von denjenigen Pflanzen, welche im ersten Jahre Blüthen und Saamen hervorbringen, sollten vor der völligen Reife des Saamens genossen werden;

2) **von den Stengeln** nur die zarten Theile, oder die ganzen, noch jungen Stengel als Sprößlinge benutzt werden;

3) **Die Blätter** in allen Zuständen, am allermeisten aber vor ihrer vollkommenen Reife zu gebrauchen sind;

4) von den **Früchten** hingegen bloß die Hülsenfrüchte vor ihrer vollkommenen Reife sammt den Hülsen genossen werden. Es gehören hierher die Schoten und Bohnen, und unter den Kernfrüchten die Gurken. Außer diesen werden zwar auch sehr oft unreife Früchte mit Zucker und Gewürzen eingemacht; allein ich übergehe sie, da sie bloß als Leckerspeise, keineswegs aber als gute Nahrungsmittel betrachtet werden können.

Wenn nun die Pflanzentheile die als zweckmäßige Lebensmittel benutzt werden können, die erforderliche Reife erlangt haben, so ist es unser Zweck, sie auf die vortheilhafteste mannichfaltigste Weise als Nahrungsmittel zu gebrauchen, und um diese Absicht auch den Winter über zu erreichen, so muß man auch darauf bedacht sein, wie man die gesammelten Naturprodukte zweckmäßig aufbewahrt.

Hierauf müssen wir unsere ganze Aufmerksamkeit verwenden, wenn nicht durch eine zweckwidrige Aufbewahrung nachtheilige Folgen für unsere Gesundheit entstehen sollen.

Bey dem Aufbewahren der Nahrungsmittel entferne man alles was ihnen nachtheilig werden kann, man suche wo es nothwendig ist die Luft, Wärme, Feuchtigkeit abzuhalten, die besonders dazu geeignet sind, rohe Naturprodukte zu zersetzen. Denn, wenn wir erstlich den aufzuhebenden Körper vor dem Eindringen der Luft mit einem Ueberzuge versehen, so erreichen wir den Zweck einer längern Erhaltung. Hierauf gründen sich alle überzuckerte Sachen. Eben dies wird erlangt, wenn wir Pflanzen in Sachen aufbewahren, welche auf sie keine auflösende Kräfte zeigen. So kann man auch durch Einsetzen in gallertartige Brühen, schleimigte und mußichte Pflanzensäfte ihre Zersetzung auf einige Zeit verhindern. Vorzüglich ist eine mäßige und gleichförmige Kühle ein vortreffliches Mittel zur Erhaltung der Pflanzentheile; eine überflüßige Wärme hingegen verursacht Fäulniß, und die eigenthümliche Mischung der nährenden Bestandtheile geht durch Zersetzung verloren.

Auch das Dörren oder Trocknen der Früchte, ist ein gutes Mittel zur längern Aufbewahrung; ob zwar nicht geläugnet werden kann, daß die vegetabilischen Produkte bei dieser Arbeit viel von ihrem rohen Zustande verlieren. Ueberhaupt muß bei dem Trocknen alles entfernt werden, was Nachtheil für die Gesundheit, so wohl als auch den guten nahrhaften Geschmacke, bringen kann. Vorzüglich vermeide man zu diesem Zweck alle kupfernen, oder messingenen Horten oder Siebe; man vermeide eine allzugroße Hitze, damit nicht das Beste und Kräftigste ausschwitzt, wie dies allemal der Fall ist, wenn beym Backen der Früchte vom Anfange zu stark geheizt, oder die noch rohen Früchte dem Feuer zu nahe gelegt werden. Es ist deshalb nothwendig, daß man die neuen Theile am entferntesten, die ältesten und folglich bald trocknen aber der Wärme näher bringt.

Bey mehrern Nahrungsmittel des Pflanzenreichs ist wiederum eine zweckmäßige und gemäßigte Einwirkung der Luft, Wärme, des Lichts und der Feuchtigkeit zur Aufbewahrung heilsam und nothwendig, so, daß dieselben nur bis auf einen gewissen Grad entfernt werden dürfen. Auf diese Eigenschaften gründen sich gute Keller, und deshalb sind sie zur Aufbewahrung so nützlich.

Die Pflanzentheile aber, welche einer solchen Aufbewahrung bedürfen, sind die Wurzeln und Obstfrüchte. Die Ursachen warum sie an solchen Orten aufbewahrt werden müssen, liegen in dem immer fortgehenden Leben dieser Körper, vermöge dessen stets Theile abgesondert, und neue wieder aufgenommen werden. Die Quelle nun, aus welcher diese Theile genommen werden können, kann keine andere, als die umgebende Luft sein; enthält aber dieselbe zu wenig Feuchtigkeit, so verwelken die Früchte, so wie sie bei zu großer Feuchtigkeit und Wärme zu faulen anfangen. Viele Wurzeln müssen noch obendrein in Sand geschlagen werden, wenn sie nicht vertrocknen sollen.

Eine zu starke Einwirkung dieser Stoffe aber, vorzüglich der Feuchtigkeit, bringt sehr bald Verfälschungen hervor die ekelhaft sind, und dadurch wieder der Gesundheit nachtheilig werden können, und diese bestehen in Keimen und Ausschlagen, in Moder, Schimmel, Verwesung und Fäulniß. Alle diese Erscheinungen, welche nur gradweise von einander abweichen, entstehen, so wie die oben genannten Stoffe freien Zugang haben, besonders aber, wenn ein Uebermaaß von Feuchtigkeit vorhanden ist. Der Charakter aller dieser Veränderungen ist Gährung, indem die Theile, worin sie vor sich gehen, ihre Natur umändern.

Um nun diese Verfälschungen zu verhüten, so muß man, um dem Keimen vorzubeugen, keinen zu feuchten Aufbewahrungsort wählen, dann noch von den Wurzeln den obern Theil oder den sogenannten Schopf, aus wel-

chem die Sprößlinge kommen, wegschneiden. Eben so muß man alle aufzubewahrende Sachen vor ihrer Aufbewahrung, so viel als möglich trocknen. Die Kern- und Steinfrüchte, dürfen nicht an nassen feuchten Tagen, oder gleich nach heftigem Regen abgenommen werden, sobald sie lange aufbewahrt werden sollen. So auch muß kein Pflanzennahrungsmittel, wenn es nicht ganz vollkommen trocken ist, in großen auf einander gehäuften Massen aufbewahrt werden, weil es sich sonst erhitzen, und in Gährung übergehen würde. Allen aufzubewahrenden Sachen suche man stets ein ihrer Natur angemessenes Behältniß zum Aufbewahren zu geben. Es dürfen deshalb diejenigen, welche an luftigen und trocknen Orten aufbewahrt werden sollen, wie z. B. die Getreidesaamen, und die getrockneten Früchte, nicht in Kellern aufgeschüttet werden; so wie die, welche an feuchten und kühlen Orten verbleiben müssen, weder an zu trocknen und lustigen, noch an zu nassen und feuchten Orten aufbewahrt werden können, wie dies der Fall mit den rohen Wurzeln und Früchten ist. Wenn aber in Getreide- und Früchte-Magazinen das Aufhäufen großer Massen nicht vermieden werden kann, so muß man dieselben wenigstens fleißig untersuchen, das Schlechte absondern, damit es das Uebrige nicht ansteckt, und wo es thunlich ist, die Massen fleißig durchstoßen, und umwenden.

Sind die hier gegebenen Regeln nicht beobachtet worden, so treten die erwähnten Unfälle ein, die, wenn sie schon weit vorgerückt sind, gar nicht wieder verbessert werden können.

Ist das modrige, dumpfige und schimmliche Wesen noch nicht weit gediehen, so nutzt die schnellste Entfernung der Feuchtigkeit, um weitern Uebeln Einhalt zu thun; man trocknet daher die modrigen Sachen so schnell als möglich.

Das modrige, dumpfige Wesen ist seiner Natur nach flüchtig, und an der Luft zerstörbar. Es ist deshalb gut, wenn dumpfigte, modrigte Sachen die Wärme ohne Nachtheil vertragen können, sie einer gelinden Wärme, im Backofen, auf Darren u. s. w. auszusetzen, wodurch das moderigte Wesen verjagt wird. Noch besser kommt man zu seinem Zwecke, wenn, da die Luft dasselbe zersetzt, die dumpfigten Früchte fleißig gewendet, und recht dünne ausgestreuet werden, damit die Luft recht vielen Zugang hat. Erlaubt es die Beschaffenheit der Nahrungsmittel, so schneide man den schimmlichten Theil weg, um weitern Verfälschungen Einhalt zu thun. Dies Verfahren ist beym Brod, und andern Sachen anwendbar.

Bey festen und harten Körpern, wo das moderigte Wesen nur oberflächlich ist, kann es auch entfernt werden, wenn solche moderigte Körper gerieben, und abgesiebt werden, wodurch den das feine moderigte Wesen davon fliegt.

Auch das Wasser nimmt den Moder weg, und es ist da, wo es ohne Nachtheil angewendet werden kann, ein sehr gutes Mittel.

Unserer Aufmerksamkeit darf endlich auch diese Bemerkung nicht entgehen, daß selbst Pflanzentheile, wenn sie auch reif sind, nicht zu jeder Zeit genossen werden können, und um dieses einzusehen, darf man nur auf folgendes seine Aufmerksamkeit richten.

Es ist Thatsache, daß auch das beste Korn, wenn es kaum dem Halme entrissen, sogleich gemahlen, und das Mehl verbacken wird, kein so gut ausgebackenes Brod als altes Korn liefert, und vieles Obst erst auf dem Strohlager seinen angenehmen Geschmack erhält. Erinnert man sich nun der Beobachtung, daß viele Früchte, wenn sie noch unreif vom Baume genommen, nach Verlauf ei-

niger Wochen zur Reife gediehen sind; so folgt, daß eine ähnliche Verrichtung bei denjenigen Wurzeln und Früchten vorgehen müsse, die ihre Schmackhaftigkeit erst längere Wochen nach ihrem Aufbewahren erhalten; beym Getreide wird auch zugleich die noch übrige Feuchtigkeit weggejagt.

Daß auch das zu lange Aufbewahren der Pflanzennahrungsmittel ihre wohlthätigen nährenden Eigenschaften schwäche, ist eine zu allgemeine Thatsache, als daß sie noch einer weitern Bekräftigung bedürfe.

Daß endlich auch die Pflanzennahrungsmittel, aus Nachläßigkeit, Unwissenheit oder Bosheit verfälscht werden können, ist bekannt, will man sich nun keiner Lebensgefahr aussetzen, so muß man sich, wie schon bemerkt eine genaue Kenntniß der Pflanzennahrungsmittel, und der, die mit ihnen verwechselt werden können zu verschaffen suchen. Uebrigens sind die hier angegebenen Verfälschungen diejenigen, welche allen Pflanzen überhaupt, oder nur einzelnen Theilen derselben gemein sein können, und da über diesen Gegenstand nach meiner Meinung genung gesagt worden ist, so wollen wir uns nunmehro mit den wirklichen Lebensmitteln des Pflanzenreichs näher bekannt machen, und unsere ganze Aufmerksamkeit besonders auf diejenigen Theile richten, die zwar bis jetzt noch nicht als allgemeine Nahrungsmittel angenommen sind, doch aber schon im Nothfalle die Stelle vertreten haben, und fernerhin ersetzen können, wenn nur einigermaßen die an feineren Lebensmitteln verwöhnte Zunge dem kitzelnden Gaumen einige Opfer wird gebracht haben; das in unsern bedrängten und theuren Zeiten um so mehr zu wünschen wäre, wenn der Wohlstand unserer Mitbürger sich wieder heben soll.

Es ist sogar Pflicht, die verzärtelte Zunge an unsere Stellvertreter zu gewöhnen, und das drückende Joch der Colonial-Abhängigkeit abzuwerfen, da bei der herrschen

den Disharmonie des Continental-Marinesystems, bei dem Kampfe des Mars mit dem Neptun, die Naturprodukte jener Inseln, auf dem festen Lande von Europa, welche zur Befriedigung theils wahrer, grösstentheils aber selbst geschaffener Bedürfnisse, mit jeden Tage theurer werden, und bald für den gemeinen Mann unerkaufbar sind. Unsere innländischen Stellvertreter werden abermals zeigen, daß der große Gott uns viele Mittel in die Hände gegeben hat, durch die wir Nachtheile aufheben, oder wenigstens vermindern können, welche durch Krieg oder Mißwachs entstehen.

I.

Surrogate

für das

Getreide-Brodt.

So komm ich denn, um liebevoll die Früchte
Der gütigen Natur Euch anzubieten —
O möchten sie Euch süß und lieblich schmecken!
Dies bürgte mir, es sey mein Zweck erreicht.

Geßner.

Von dem Brodte überhaupt.

Das Brod ist das erste und unentbehrlichste Bedürfniß des Lebens, es ist so nothwendig, daß wir fast nichts ohne dasselbe genießen, und keine Nation scheint ohne den Besitz irgend einer Nahrungssubstanz zu sein, welche nicht die Stelle des Brods vertreten könnte. Das erste Brod haben unsere Vorfahren wahrscheinlich aus Eicheln und Kastanien bereitet; zu ähnlichem Zweck bedienten und bedienen sich noch die Amerikaner der Kaßava, die Molucken des Markes gewisser Bäume, und die Lappländer bereiten ihr Brod aus getrockneten Fischen und der innern Rinde von Fichten. Auf Cypern, Syrien und Egypten bereitet man aus der Aronswurzel Brod. Die Portugiesen und Spanier haben ihre Pataten aus Ost- und Westindien. Die Indianer die Yamswurzel, die Neger die Wurzel des Manihot, und in China bedient man sich der Wurzel des Pfeilkrauts statt Brod.

Unsere Vorfahren aber, die bei ihrer täglichen Vermehrung nach und nach auf eine höhere Stuffe der Kultur stiegen, fanden endlich jene wildwachsenden Naturprodukte nicht mehr für so schmackhaft, und führten aus dieser Ursache mit dem Ackerbau verschiedene Getreidearten ein. Seit diesen grauen Vorzeiten, wo die Menschen so vielen Schwierigkeiten, und so vielen unabhängigen Ereignissen, die man Zufälle nennt, unterworfen waren, ehe sie sich die Bequemlichkeiten errangen, bei deren Genuß wir jetzt mit kalter Gleichgültigkeit gegen unsere Vorfahren schwelgen, haben wir auch die damals eingeführten Getreidekörner zum Brodbacken beibehalten.

Sie haben auch wirklich sehr viele Vorzüge. Denn, sie lassen sich leichte und geschwind fortpflanzen, und geben schon im ersten Jahre, ja selbst in wenigen Monaten die erwarteten Früchte, da wir im Gegentheil unsere Obstbäume viele Jahre bauen und sorgfältig pflegen müssen, ehe sie den Reichthum der Natur zeigen, ehe sie blühen und Früchte tragen. Ein zweiter Grund weswegen sie Vorzüge verdienen, ist auch der, weil sie so leichte aufbewahrt werden können, und endlich, weil sie die drei nährenden Stoffe in einer weit größeren Proportion als andere Pflanzenprodukte besitzen. Diese drei nährenden Bestandtheile sind: das Stärkemehl, der Leim und der Zuckerstoff.

Die Getreidearten, welche wir an die Stelle der Eicheln und Kastanien setzten, waren denn nun kürzlich folgende:

Der Weizen. Ein im südlichen Sibirien, oder dem Lande der Baschkiren, und in dem Lande zwischen dem Tigris und dem Euphrat ursprünglich wildwachsendes Gewächs. Er besitzt unter den mehligen Saamen den größten Antheil von Leim, und ist daher auch zum Behufe des Brodbackens am schicklichsten anzuwenden. Der Weitzen ist das vollkommenste aller Getreidearten, und giebt das schönste und beste Brod; kein Getreide findet man, den Reiß ausgenommen, so nahrhaft als den Weitzen. Ein Pfund Weitzenmehl enthält gegen 4 Unzen Leim, 11 Unzen und 2 Drachmen Stärke oder Kraftmehl, und 6 Drachmen Zuckerstoff.

Der Roggen. Ist in unsern Gegenden die gemeinste Frucht, aus welcher wir unser Brod zum Hausbedarf backen. Darf man der Sage glauben, so hat man den ersten Roggen in der Gegend der großen Wasserfälle des Nils gefunden. Er hat weniger nährende Eigenschaft als der Weitzen, aber noch immer genung, um einen hinlänglichen und gesunden Nahrungsartikel abzugeben. Diese nährende Eigenschaft leuchtet besonders alsdann ein, wenn man ihn in Wasser aufkocht; er giebt hier eine Menge Schleim, welche Dreiviertel seines Ge-

wichts beträgt. Auch macht der Roggen nicht wie andere Kornarten das Wasser milchigt; dieses sowohl als die größere Tendenz, welche der Roggen vor allen übrigen zur sauren Gährung besitzt, zeigen, daß seine Bestandtheile gegenseitig in einer eigenthümlichen Verbindung stehen müssen.

Die Gerste. Wild soll sie in Sizilien um Marzameni, und in Rußland um Samara, gefunden werden. Sie unterscheidet sich von den andern Getreidearten durch die Größe ihrer Aehren und der Saamenkörner, obschon in Hinsicht ihrer Eigenschaften keine wesentliche Verschiedenheit aufgefunden werden kann. Das Gerstenmehl hat mehr Süßigkeit, als das von andern Kornarten, indem die zuckerartige Materie durch die übrigen Bestandtheile weniger eingewickelt und gebunden wird. Allein die Gerste ist nicht ganz so nahrhaft, wie einige andre Getreidearten, und dieses kommt zum Theil daher, weil sie ein sehr klumpichtes Mehl giebt. Das Gerstenbrod ist ein gemeines Nahrungsmittel verschiedener Provinzen; es wird in England, Frankreich, in der Schweiz, im westlichen und südlichen Theile von Deutschland genossen. Es wird von vielen sehr hochgeschätzt, ist aber ein strenges, schweres und aufschwemmendes Brod. Es scheint, als wenn das Gerstenmehl im Teige die Säuerung nicht so vertragen wollte als das Weitzenmehl; es muß daher erst spät angesetzt werden, der Ofen muß zum Backen des Gerstenbrods heißer sein, als bei dem Weitzenbrodte, und ersteres wenigstens 2 bis 3 Stunden im Ofen stehn. Im Gemenge thut die Gerste bessere Dienste, auch das Brod fällt besser und schöner aus, als allein. — Bei den alten Römern war die Gerste ein sehr beliebtes Gewächs, aus der sie mancherlei angenehme Speisen und Getränke bereiteten. Die eine Nacht in Wasser eingeweichte, darauf getrocknete, geröstete und zuletzt zermalmte Gerste nannten sie Polenta, aus der sie mit Wasser, Milch, Wein oder Honig eine Art Brod bereiteten, daß sie Maza nannten.

Der Hafer. Das eigentliche Vaterland soll die Insel Juan Fernandez sein. Diese Frucht ist seit geraumer Zeit mit vieler Ungerechtigkeit behandelt, und an vielen Orten bloß als ein Futter für Thiere mit vieler Nachläßigkeit betrachtet worden. Der Hafer ist in jeder Hinsicht der Gerste weit vorzuziehen, und auch zum Brodbacken vortheilhafter anzuwenden. Immer hat man in Gegenden, wo der Hafer blos für Pferde und andere Thiere geerndtet wurde, diesen Umstand mit Bedauern vernommen, und jene Menschen sehr beklagt, die Haferbrod essen mußten. Aber wie viel thut nicht die Gewohnheit — oder vielmehr die Ungewohnheit möchte ich sagen, und das Vorurtheil. Der Hafer liefert ein sehr gutes Mehl, und dieses giebt nicht nur ein sehr feines, weißes, sondern auch ein außerordentlich gesundes und leicht verdauliches Brod. Auch fehlt ihm gar nicht der Nahrungsstoff, wie man irrig glaubt, im Gegentheil wird im nördlichen Theile von Großbrittannien, in Schottland und anderwärts auf dem Lande, von Jugend auf seit undenklichen Zeiten nichts als Haferbrod genossen, und nirgends giebt es gesündere und kraftvollere Menschen als da. Es ist leicht verdaulich, und eignet sich besonders zu einer Nahrung für Kinder und alte Leute. Zudem ist der Hafer so bescheiden und anspruchslos in Hinsicht auf die Güte des Bodens, daß er in Höhen und Tiefen, und in dem dürftigsten Acker gedeiht. Es fehlt dem Hafermehl nur eins, und dies ist der Leimstoff, den der Weitzen und Roggen im Ueberfluß enthält: Diesen nun ihm zu geben, muß das Augenmerk dessen sein, der sich desselben zum Brodbacken benutzen will. Man wird finden, daß hierzu außer Weitzenmehl die gekochten Kartoffeln am allerbesten sind. Zu einem Viertel dergleichen fein zerriebenen Kartoffelbrei, nehme man drei Viertel Hafermehl, rühre solches mit drei Viertel Maaß Milch und halb so viel Wasser an, und setzt dann Hefen und etwas Salz zu, knetet es aus und bäckt es im Ofen. Bei einer mäßigen Feuerung erhält das Brod eine feine und lichtbraune Farbe, ist von süßem und

lieblichen Geschmack, kräftiger als Weitzenbrod und hält sich sehr lange.

Dieses sind denn nun die gewöhnlichsten Getreidearten, die wir zum Brodbacken benutzen; daß es die vorzüglichsten sind ist ohnstreitig; wenn aber Mangel derselben eintritt, so sind wir genöthiget, andere Getreidearten und Früchte zum Brodbacken anzuwenden. Und es gehört daher ohnstreitig zu der Kunst, bei theuren Zeiten wohlfeil auszuhalten, daß man diese Surrogate kennt und zweckmäßig zu behandeln versteht: wir wollen daher noch einige Fruchtarten hier durchgehen, die bereits schon zum Brodbacken angewendet worden sind, und wollen mit dem Buchweitzen den Anfang machen.

Der Buchweitzen ist ursprünglich aus dem nördlichen Asien stammend, von woher er im Anfange des 15. Jahrhunderts nach Europa gekommen ist. Diese Frucht verdient alle Aufmerksamkeit der Oekonomie. Sie liefert ein schönes weißes Mehl und ein gesundes, leichtes wohlschmeckendes Brod, noch vorzüglicher aber in Gemenge von Roggen, Gerste und Weitzen. In Frankreich trocknet man den Buchweitzen an der freien Luft wohl aus, und da das frische Mehl aus Erfahrung für vorzüglich gut zum Brodbacken gefunden worden ist, so schickt man nie mehr, als auf vierzehn Tage, höchstens drei Wochen, verbraucht wird, zur Mühle. Hier ist der Müller sorgfältig darauf bedacht, nach dem ersten Ablauf, die schwärzlichen dreieckigten Hülsen und die Kleien abzusondern. Zu dem Ende wird zuerst die Frucht vollkommen getrocknet und der Läufer (Oberstein) so gestellt, daß er die Körner nur leicht quetscht. Durch Schwingen und Sieben sondert man nun die Hülsen und groben Kleien ab; erstere werden als Brennmaterial benutzt, letztere geben ein geringes Viehfutter. Hierauf schüttet man es zum zweitenmal auf, und verbraucht alsdenn das erhaltene Mehl zu Brod und Speisen. Man bäckt in jenen Gegenden größtentheils dünne Brodte, oder etwas dicke Kuchen davon auf die gewöhnliche Weise, nur daß man den Teig einigemal und

ziemlich lange wirken und langsam netzen muß; man thut etwas Salz und Hefen zu, auch nicht selten statt des Wassers Milch, was denn einen wohlschmeckenden Kuchen giebt.

Der Hirse. Ostindien ist sein Vaterland, bei uns wird er häufig gebaut. Bei Mißwachs und Kornmangel kann man auch den Hirse zum Brodbacken benutzen, welches, wenn es mit Weitzenmehl vermischt und stark gesalzen wird, sehr schmackhaft und nährend ist. Nur muß es nicht altbacken werden, weil es sonst trocken und spröde und darum schwer zu verdauen ist. In der Lombardie ist es sehr gebräuchlich.

Bohnen, Erbsen. Diese Früchte werden selten und nur im Nothfalle zu Brod verbraucht, jedoch öfters auch außer diesem Falle als ein Gemisch unter anderes Mehl, von Gewinnsüchtigen und andern betrügerischen Mehlverkäufern und Bäckern, als ein genießbares Nahrungsmittel verthan. Daß sie ein Mehl geben, ist keines Beweises nöthig. Die Versuche damit weisen aus, daß solches wegen seiner strengen Eigenschaft nicht wohl allein zu Brod verbraucht werden kann; indessen fand man doch, daß, wenn man das Mehl vorher brühete, oder drei Tage lang täglich mit frischem Wasser übergoß und es dann mit Weitzen, Hafer, oder Gerstenmehl vermischte, es seine unangenehme Beschaffenheit völlig abgelegt hatte; vorzüglich war in einer Mischung desselben mit Kartoffelbrei und Habermehl dieselbe gar nicht zu merken, und folgende Mischung ein gutes genießbares Brod: Ein Pfund Bohnenmehl, ein Pfund geriebene Kartoffeln und vier Pfund Weitzenmehl (oder Hafermehl, wo aber 2 Pfund Kartoffeln nöthig sind.) Durch das Brühen mit Wasser wird das Bohnenmehl dem Weitzen immer mehr assimilirt.

Wicken. Auch diese kann man bei Mißwachs und Kornmangel zum Brodbacken benutzen, besonders wenn man Wicken von weißen Saamen haben kann. Die Wicke mit schwarzen Saamen ist zwar von gleicher Güte und Geschmack, nur giebt sie ein dunkleres und schwärzeres Brod

Das Mehl von weißen Wicken giebt einen gelblichen Teig, welcher leicht in Gährung gesetzt werden kann; und, mit etwas Weitzenmehl vermischt, dem Gebackenen einen bessern und angenehmen Geschmack mittheilt.

Kartoffeln. Peru ist das Vaterland der Kartoffeln; sie kamen 1585, als die Engländer Virginien entdeckten, nach Europa. Dieses jetzt so allgemein bekannte, und wegen seiner vielen guten Eigenschaften so sehr beliebte Nahrungsmittel, verdient ganz besonders unsere Aufmerksamkeit, indem sie bei theuren Zeiten das wichtigste Roggen-Surrogat abgeben. Auch diese können sehr vortheilhaft zum Brodbacken benutzt werden. Die hin und wieder in Zeitschriften angepriesenen Arten, findet man oft sehr weitläuftig und mühsam, und oft entsprechen die gelobten Versuche der Erwartung nicht. Um aber ein vortreffliches lockeres und weißes Brod von Kartoffeln zu erhalten, so bediene man sich folgender einfachen Methode:

Man nimmt 3 schles. Metzen Mehl, als das zum Verbacken bestimmte Quantum, und säuert davon einen Theil, wie gewöhnlich, jedoch mit, auf folgende Art zubereiteten Kartoffeln: Man nimmt eine Metze Kartoffeln, kocht selbige, doch nicht bis zum Aufplatzen, gießt das Wasser ab und deckt sie feste zu, daß der Dampf und die Hitze sie noch mürber mache, alsdenn werden sie auf dem Reibeisen gerieben, etwas an der Luft getrocknet und so mit eingesäuert; des Morgens mit Roggenmehl geknetet, und wie gewöhnlich gebacken. Diese kurze Art ist die beste und liefert schönes Brod.

Auch durch folgendes Brodmagazin ist jeder für sich selbst, der Staat aber für alle Einwohner im Stande, sich vor natürlicher und künstlicher Theurung zu schützen. Dieses Brodmagazin, welches sich jeder Hausvater selbst anlegen kann, besteht in der sorgfältigen Sammlung des 16ten oder 20ten Theils seines jährlichen Brodbedürfnisses, und darunter besonders die Ueberbleibsel, Stückchen und dasjenige, was Kinder und Gesinde muthwillig verwüsten und herumwerfen, und unnütze Hunde jährlich

fressen. Alle diese Brocken sammle man sorgfältig, schneide sie in halbzellige Würfel, trockne sie, und bewahre sie dann an einem luftigen Ort in Säcken oder Kisten gut auf. Will man diese nun benutzen, so werden sie 48 oder auch nur 24 Stunden vor dem Backen mit nicht allzu vielen, aber doch hinlänglichen, nicht siedenden aber doch heißen Wasser aufgeweicht, 8 bis 10 Stunden vor dem Verbacken nochmals mit frischem Sauerteig angesäuert, und am folgenden Morgen beym Kneten des Teiges nur so viel neues Mehl dazu gemischt, als die Konsistenz eines ordentlichen Brodteiges erfordert. Hat man nicht zu viel Wasser zum Einweichen genommen, so dürfte dies kaum den 8ten oft nur den 16ten Theil ausmachen. Die Brodte werden nicht zu groß gemacht, damit dadurch mehr Brodrinde als der nahrhafteste Theil, gewonnen wird. Auf diese Art erhält man Brod, das, wo nicht besser, doch wenigstens eben so gut, und ungeachtet der zugleich mit hineingeschnittenen Rinde, wenn solche nicht verbrannt gewesen, eben so weiß und schmackhaft ist, als es ursprünglich war.

Dies wären den nun die vorzüglichsten Verlängerungsmittel, um bei Mangel mehr Brod zu gewinnen. Allein, wenn Krieg, wenn Mißwachs, nachtheilige Witterung eine solche Theuerung und Mangel nach sich ziehen, daß auch diese Produkte für den gemeinen Mann im Preiße unerkaufbar werden, so ist es durch aus nothwendig, daß wir auch alle übrigen wildwachsenden Naturprodukte kennen, um diese Surrogate für Getreidemehl zu zweckmäßigen Nahrungsmitteln zu bearbeiten. Nur durch deren Anwendung, sind wir auf immer der Gefahr entronnen Hunger zu leiden, oder gar vor Hunger zu sterben.

Der gütige Schöpfer hat uns nicht auf die wenigen Mittel, welche wir zu unserer Hauptnahrung, dem Brodte, anwenden, eingeschränkt; sondern noch eine Menge anderer an die Hand gegeben, wodurch die Nachtheile, welche aus dem Mißwachs der einen Pflanzengattung entstehen, aufgehoben werden können. Leider aber

haben wir bisher die wenigsten davon benutzt, und geriethen lieber in Verzweiflung wenn Mißwachs des Getreides einfiel. Daß wir aber gänzlich ohne Getreide leben können, davon geben Noth, und vorzüglich fremde Nationen, die deutlichsten Beweise. Der Sclave auf den Westindischen Inseln lebt das ganze Jahr von seiner Brodwurzel; so der Isländer von seinem Moose und Renthier, ohne ein Quentchen Getreide zu sich zu nehmen. Bei uns selbst leben viele Familien im Winter mehr von den Kartoffeln als von Getreide; den Bewohnern des Erzgebürges gelten Kartoffeln mehr, als Brod. Sollten nun nicht auch andere Wurzeln einen ähnlichen Nutzen leisten können? — Ich glaube ganz gewiß! Und in dieser gewissen Voraussetzung werde ich diese zum Nutzen der leidenden Menschheit hier durchgehen. Bei ihrer Aufsuchung habe ich gefunden, daß die Anzahl derselben weit größer ist, als ich selbst glaubte. Und wie viele Schätze mögen noch in der Natur verborgen liegen; wie viele Gewächse mögen noch um uns stehen, deren vollständigste Benutzung wir noch nicht kennen. Die ökonomischen Geheimnisse und wirthschaftlichen Aufgaben werden vielleicht noch für die Nachwelt aufgespart.

Surrogate für das Getreidebrod.

a. **Wurzeln** die man statt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

1. Arundo phragmites. Gemeines Schilf. Rohr.
2. Arum maculatum. Gefleckes Arum. Aron.
3. Bryonia dioica. Zaunrübe. Gichtrübe.
4. Calla palustris. Gemeine Drachenwurz. Froschkraut.
5. Carex arenaria. Sandriedgras.
6. Covallaria multiflora. Vielblumige Maililie.
7. Convallaria Polygonatum. Weißwurz.
8. Convallaria verticillata. Quirlförmige Maililie.
9. Ficaria ranunculoides. Scharbockel.
10. Lathyrus tuberosus. Erdnuß. Ackernuß.
11. Menyanthes trifoliata. Dreiblättrige Zottenblume.
12. Nymphaea alba. Weiße Seerose.
13. Nymphaea lutea. Gelbe Seerose.
14. Polygonum Bistorta. Natterwurz.
15. Sagittaria sagittifolia. Gemeines Pfeilkraut.
16. Scirpus maritimus. Meerstrands-Binsengras.
17. Scirpus mucronatus. Steifgespitztes Binsengras.
18. Scorzonera humilis. Niedrige Scorzonere.
19. Spiraea filupendula. Knollige Spierstaude.
20. Stachys palustris. Sumpf-Stachys. Roßpoley.
21. Triticum repens. Quecke. Hundsgras.

b. **Früchte** die man statt des Getreides zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

22. Aesculus Hippocastanum. Gemeine Roßkastanie.
23. Arbutus Uva ursi. Bärentraube.
24. Craetaegus Oxyacantha. Weißdorn. Mehlbeere.
25. Fagus sylvatica. Gemeine Buche.
26. Quercus pedunculata. Stiel-Eiche.

27. Quercus Robur. Stein-Eiche.
28. Sorbus aucuparia. Ebereſche. Abreſche.
29. Trapa natans. Schwimmende Waſſernuß.

c. **Saamen** die man ſtatt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man ſchon dazu benutzt hat.

30. Arundo arenaria. Sandrohrgras.
31. Avena fatua. Flughafer.
32. Bromus secalinus. Roggen-Treſpe.
33. Chenopadium album. Weißer Gänſefuß.
34. Lathyrus pratensis. Wieſen Platterbſe.
35. Lathyrus sylvestris. Wilde Platterbſe.
36. Lithospermum officinale. Steinhirſe.
37. Melampyrum arvense. Acker-Kuhweitzen.
38. Polygonum aviculare. Wegetritt, Knöterich.
39. Rumex acetosea. Sauerampfer.
40. Rumex acutus. Grindwurz.
41. Rumex crispus. Krauſer Ampfer.
42. Spergula arvensis. Acker-Sparck.
43. Spergula Pentandria. Fünfmänniger Sparck.
44. Vicia sativa. Futterwicke.
45. Vicia sylvatica. Waldwicke.

d. **Rinden** die man ſtatt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man ſchon dazu benutzt hat.

46. Pinus sylvestris. Kiefer. Fichte. Föhre.
47. Salix alba. Weiße Weide. Silber-Weide.
48. Tilia grandifolia. Großblättrige Linde.
49. Tilia parvifolia. Kleinblättrige Linde.
50. Ulmus campestris. Feld-Ulme.

e. **Mooſe** die man zum Brodbacken anzuwenden verſucht hat.

51. Lobaria Islandica. Isländiſches Moos.
52. Lobaria prunastri. Pflaumen-Flechte.

53. Polystichum Filix mas. Männlicher Vollfarn.
54. Pteris aquilina. Adler-Saumfarn.
55. Sphagnum obtusifolium. Sumpfblättriges Torfmoos.

A.

Wurzeln

die man statt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

I.

Arundo phragmites. Linn.

Gemeines Schilf. Rohr. Deckrohr. Teichrohr. Büschelrohr. Teichschilf. Pfeiffenrohr.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Halme werden 6 bis 10 Fuß hoch, kriechen mit ihrem Untertheil, und bringen daselbst aus dem Knoten Blätterbüsche hervor. Die Blätter sind flach, glatt und äuserst schneidend. Die blaue oder purpurfarbige Rispe (Strauß) ist aufrecht und ausgebreitet; ohngefähr 1 Fuß lang, schlaff und glänzend. Die gefärbten Aehrchen 3 bis 5 blüthig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sehr gemein in Seen, Teichen und Flüssen. Blühet im July, August und September. Reift im October und November. 24.

Nutzen.

Die kriechende, knotige und holzigte Wurzel hat einen süßlichen Geschmack, und wird in mehrern Theilen

Islands, besonders im östlichen, als eine schätzbare Gabe der Vorsicht angesehen. Man bereitet aus derselben mehrere Arten eßbare Produkte, besonders aber wird aus dem daraus bereiteten Mehle ein von gutem Geschmack und nahrhaftes Brod gebacken.

2.

Arum maculatum. Linn.

Geflecktes Arum. Zehrwurz. Gemeiner Aron. Deutscher Ingwer. Pfaffenblut. Magenwurz. Freßwurz. Johannishaupt. Eselsohren. Schlangenkraut. Kühwurz.

Cl. XXI. Ord. 1.

Beschreibung.

Aus der knolligen Wurzel steigt ein spannenlanger oder Schuh hoher einfacher Stengel empor. Die stark geaderten, spießförmigen, glattrandigen Blätter sind glänzend, stehen auf langen Stielen, und sind zuweilen weiß oder schwarzroth gefleckt. Die bleibende grüne Blumenscheide ist inwendig weißlich, zuweilen auch purpurröthlich. Die fleischige Fruchthöhle scharlachroth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An feuchten und schattigen Orten, in Wäldern. Blühet im May und Juny. Reift im July. 4.

Nutzen.

Ist eine Giftpflanze, aber trotz dem hat die Noth den Menschen gelehrt, sie als Nahrungsmittel anzuwenden. Die Wurzel derselben ist knollicht, und von der Größe eines Taubeneyes; frisch ist sie dick, fasericht und fleischigt, getrocknet aber schneeweiß, mehlicht und zerreiblich. Die frische Wurzel giebt beim Zerschneiden einen milchigten, scharf beissenden Saft von sich, der aber durch das Trocknen schon sehr gemindert wird; ist sie gut ausge-

trocknet, so können sie zu Mehl gemahlen werden. Wenn nun dieses zum Brodbacken genommen werden soll, so muß es vorher mit Wasser übergossen, und nach Verlauf von einer halben Stunde wieder rein abgegossen werden; durch diese Operation verliert das Mehl vollends allen beissenden Geschmack, und giebt dann mit der Hälfte anderen Mehles vermischt, ein gutes nahrhaftes Brod.

Zu ähnlichem Zweck benutzten schon die Dyrrhachier diese Wurzel. In Frankreich brauchte man das Mehl anstatt des Puders unter dem Nahmen des cyprischen Pulvers, und in England verfertigt man in Vermischung mit gemeiner Seife eine Schönheits-Seife daraus.

3.

Bryonia dioica. Linn.

Ganz getrennte Zaunrübe. Gichtrübe. Gichtwurz. Stickwurz. Weiße Gichtrübe. Hundskürbis. Römische Rübe. Roßrübe. Zaunrebe. Weiße Weinrebe. Schmeerwurz. Scheißwurz. Teufelskirschen. Tollrübe. Hundsrübe.

Cl. XXII. Ord. 6.

Beschreibung.

Die Wurzel ist wie eine Rübe gestaltet, weiß und stinkend. Der klimmende Stengel eckig und rauh. Die handförmigen Blätter auf beiden Seiten schwülig rauh, den spiralförmig gewundenen Ranken entgegengesetzt. Die weißen Blumen kommen traubenförmig, auf Stielen sitzend, aus den Anwachswinkeln der Blätter zum Vorschein, und sind ganz getrennten Geschlechtes. Die reifen Beeren schwarz.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig an Hecken und Zäunen. Blühet im Juny und July. Reift im September. ♃.

Nutzen.

Die Wurzel dieser scharf betäubenden Giftpflanze, ist ebenfalls durch menschlichen Fleiß und Nachdenken zu einem Nahrungsmittel benutzt worden. Sie ist sehr groß, weiß, ästig und rübenartig. Die Art und Weise, wie aus derselben Mehl bereitet werden kann, ist sehr einfach. Die Wurzeln werden sorgfältig gereinigt, zerrieben und gepreßt; man behält das Mark, und wäscht es mehrmals in Wasser aus. Der weiße Satz wird dann nochmals ausgewaschen und getrocknet.

Wenn man dieses nun mit gleich viel gekochten und zart zerriebenen Kartoffeln, oder Kartoffelmehl vermischt, die gewöhnliche Menge Bäckersauer zusetzt, und daraus Brod bäckt, so hat dieses weder einen üblen Geschmack, noch schlimme Folgen für die, so es in der Haushaltung gebrauchen.

4.

Calla palustris.

Gemeine Drachenwurz. Froschkraut. Wasseraron. Wasser-Drachenschwanz. Wasser-Natterwurz. Froschlöffel. Löffelkraut.

Cl. XX. Ord. 3.

Beschreibung.

Aus der Wurzel kommen wenige, etwa 4 große herzförmige, glattrandige Blätter hervor, die auf langen Stielen stehen. Mitten aus dem Busch der Blätter erheben sich die Blumenstiele, welche eine Höhe von ungefähr 8 Zoll erreichen; sie sind einfach, rund und von blaßgrüner Farbe. Jeder Blumenstiel endiget sich in eine hellgrüne platte Blumenscheide, die an ihrer Grundfläche abgestumpft ist, und eine keulenförmige Kolbe enthält, welche mit weißlichen Zwitterblumen umgeben ist. Diese Blumen sind weder mit einem Blumenkelch noch mit Blumenblättern versehen, sondern es folgen auf dieselben rothe kugelförmige Beeren, welche um die Kolbe herum-

stehn. Die Blumenscheide fällt nicht ab, sondern sie bleibt mit der Frucht zurück.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An wasserreichen, sumpf = und morastigen Orten. Blühet im May und Juny. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die Noth hat auch diese im frischen Zustande ätzende, fast wie Feuer brennend schmeckende Wurzel, den Menschen gelehrt zum Brodbacken anzuwenden. Sie werden im Frühjahre wo sie sich leichter vom Moraste lösen, gesammelt, und von allem Schlamm durchs Waschen auf das sorgfältigste gereinigt, dann an der Sonne oder im Backofen gut gedörrt und hierauf zu Mehl gemahlen. Dies erhaltene, weiße und starkriechende Mehl, wird mit reinen Wasser zu einem Muß gekocht, und wenn dann das Wasser wieder davon abgegossen worden, so ist es ohne alle Schärfe. Aus diesem Mehl, wenn es mit Getreide= oder Fichtenmehl vermischt worden, wird ein weißes, süßes, und so lange es frisch ist, wirklich wohlschmeckendes Brod gebacken, dessen sich die Schweden bei Mangel an Lebensmitteln mehrmals bedient haben, und die Westrobothen und Ostrobothen noch bedienen.

5.

Carex arenaria. Schk.

Sandriedgras. Sandsegge. Kriechender Sandried. Flugsandried.

Cl. XXI. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Wurzel ist kriechend, gegliedert und stark nach Terpentin riechend. Der 3 seitige Halm meistens ein=

wärts gebogen. Die längliche etwas spitzige, auf ein längeres Nebenblatt gestüzte Aehre, besteht aus vielen Aehrchen, wovon die männliche auf der Spitze, die weiblichen unten stehen, und hat gerändete hautartige Fruchthüllen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in den mehresten Theilen von Europa einheimisch, und besonders in Flugsande anzutreffen. Blühet in May und Juny. Reift im Juny und July.

Nutzen.

Diese kriechenden, fadenförmigen, einfach und gegliederten Wurzeln enthalten wegen den vielen mehligten Theilen, sehr viel Nahrungsstoff. Auch sie können daher, so wie die Queckenwurzeln, im Falle der Noth zum Brodbacken angewendet werden.

6.

Convallaria multiflora. Linn.

Vielblumige Maililie. Vielblumige Weißwurz.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist rund. Die Blätter eyrund-lanzettförmig, abwechselnd den Stengel umfassend, und meistens wagerecht stehend. Die weissen Trichterförmigen kleinen Blumen, sitzen einseitig auf 3 bis 5 blumigen Blumenstielen, die aus den Blattwinkeln herabhängen. Die Staubfäden zottig. Die Beeren dunkelblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In schattigen meistens hochliegenden Wäldern. Blühet in May und Juny. Reift im September. 4.

Nutzen.

Der vielen mehligten und nährenden Bestandtheile wegen, kann diese Wurzel, nachdem sie gut gereinigt und zu Mehl bearbeitet worden ist, sehr gut in Vermischung von etwas Getreide-Mehl zum Brodbacken angewendet werden.

7.

Convallaria Polygonatum. Linn.

Weißwurz Maililie. Schminkwurz. Salomonssiegel. Gelenkwurz. Jage-Teufel. Große Weißwurz.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Der 1 bis 1½ Fuß hohe Stengel ist 2 schneidig, eckig. Die Blätter eyrund-lanzettförmig, abwechselnd den Stengel umfassend. Die weißen trichterförmigen Blumen sitzen 1 seitig, auf meistens 1 blumigen Blumenstielen, die aus den Blattwinkeln herabhängen. Die Beeren schwarzblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf buschigten Hügeln und hochliegenden Wäldern. Blühet im May und Juny. Reift im September. 4.

Benutzung.

Die Wurzel dieser Pflanze ist lang, kriechend, sehr weiß und auf den Knoten derselben siehet man verschiedene Eindrücke, die einem Siegel ähnlich sind. Von den gemeinen Leuten in Schweden wird diese süßlich schmeckende Wurzel mit unter das Brod gebacken, nachdem sie sauber gereinigt, fein zerschnitten, und zu einem Mehle gerieben worden ist.

8.

Convallaria verticillata. Linn.

Quirlförmige Maililie. Schlangenkraut. Quirlförmige Weißwurz. Schmale Weißwurz. Wilder Dreyocker.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht ohne Aeste, 1 bis 2 Schuh hoch, und mit purpurfarbnen Flecken besprengt. Die Blätter sind lanzettförmig, stiellos, und sitzen meistens zu vier an dem Stengel quirlförmig. Die weißen trichterförmigen Blumen sitzen zu zwey, 3 und 4 quirlförmig auf

Blumenstielen, die aus den Blattwinkeln herabhängen. Die Beeren roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Hügeln, Anhöhen und hochliegenden Wäldern. Blühet im Juny. Reift im September. 24.

Benutzung.

Die lange kriechende sehr mehligte Wurzel, besitzt einen süßlichen Geschmack, und kann in theuren Zeiten nach vorhergegangener Reinigung und Bearbeitung zu Mehl, mit unter das Brod gebacken werden.

9.

Ficaria Ranunculoides. Roth.

Ranunkelartige Fikarie. Schmirgeln. Scharbock. Feigwarzenkraut. Feigwarzenwurzel. Pfennigsalat. Klein Schöllkraut. Mäusebrod. Erdgerste. Wild Löffelkraut. Blatterkraut. Gold-Sternblümlein. Gesselblumen. Mayenkraut.

Cl. XIII. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Wurzel besteht aus kleinen, länglichen, zusammengesetzten Knollen. Der Stengel ist niederliegend und glatt. Die Blätter gestielt, herzförmig, eckig, glattglänzend, und in der Mitte meistens mit einem schwärzlichen Flecken bezeichnet. Der Blumenstiel 1 blüthig. Die Blumen glänzend und gelb.

(Ranunculus Ficaria. Linn.)

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ueberall an ungebauten, schattigen und feuchten Orten. Blühet im April und May. Reift im Juny. 24.

Nutzen.

Die Wurzeln, die man auch in manchen Gegenden Erdgerste nennt, weil man ehedem glaubte, daß dieselben vom Himmel gefallen wären, so bald man sie nach einem nahaltenden Regen von der Erde entblößt fand, enthalten

viel Mehlstoff, der zum Brodbacken, unter gleicher Vorbereitung wie die Aronswurzel, dient.

10.

Lathyrus tuberosus. Linn.

Knollige Platterbse. Saubrod. Erdnuß. Ackernuß. Erdeicheln. Erdmandeln. Erdfeigen Knollwurz.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist knollig, hat eine äußere braune Farbe, und treibt viele schwache, kriechende, 3 kantige, ohngefehr 1 Fuß lange Stengel; an jedem Blattstiele sitzen 2 kurze eyförmige Blätter, zwischen welchen eine 2 fache Gabel hervorkommt, womit das Gewächs sich um andere herumschlingt; die Blattohren an den Anwachswinkeln sind schmal und spitzig, die Blumen, welche traubenweise zu 5 bis 9 beisammen sitzen, sind hochroth und haben einen angenehmen Geruch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf bergigten Aeckern, unter dem Getreide, und auf Feldern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September.

Benutzung.

Die Erdmandeln können im Fall der Noth mit unter das Brod gebacken werden, jedoch werden sie zu häufig genossen, so erregen sie Blähungen. Sie haben einen Kastanien ähnlichen Geschmack, und werden besonders in Holland, Sibirien und einigen andern Gegenden gegessen.

11.

Menyanthes trifoliata. Linn.

Dreyblätterige Zottenblume. Fieberklee. Biberklee. Bitterklee. Wasserklee. Lungenklee. Dreyblatt. Sumpfklee. Wasserdreyblatt. Bocksbohnen. Kreuzwurz. Klappen. Ziegenklappen. Monathsblume. Scharbocksklee,

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel gegliedert, dicht, niedergestreckt und Wurzelschlagend. Die Blätter 3 zählig, eyrund, leicht gezahnt und gestielt. Die Blumentrauben kommen aus den Winkeln der Blätter, sind aufrecht, einfach und gestielt; sie sind weiß mit etwas Rosenfarbe gemengt, und die eingeschnittenen Lappen mit weißen aufrechten Fäden oder Franzen besetzt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Sümpfen, Gräben, nassen Wiesen, und andern feuchten Orten. Blühet im May, auch manchmal noch einmal im September. Reift im Juny und July. 4.

Nutzen.

Die 2 bis 3 Fuß lange, kriechende, gereifelte und zaserige Wurzel, wird besonders von den Lappländern, wenn sie an andern Nahrungsmitteln Mangel leiden, aufgesucht, getrocknet, gepulvert und sodann mit wenigem Getreidemehl vermischt mit unter das Brod gebacken. Das daraus erhaltene Brod hat aber einen sehr bitteren Geschmack.

12.

Nymphaea alba. Ait.

Weiße Nymphäa. Weiße Seerose. Weiße Seeblume. Wasserlilien. Wasserblumen. Weiße Seeplumpen. Weiße Seekandel. Wassertulpe. Herkuleswurz. Weiße Mummeln. Kollerwurz. Nixblumen. Haarwurz. Kolbwurz. Wasserrosen.

Cl. XIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter herzförmig, lang zugespitzt, glattrandig. Der Kelch 4 blätterig, kleiner als die lanzettförmigen Blumenblätter. Die Blumen weiß, sehr wohlriechend. Die Beerenkugel rund.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In stehenden und langsam fließenden Wassern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die lange, große, tief im Schlamm steckende Wurzel, wurde in Schweden bei theuren Zeiten als Nahrungsmittel ohne Schaden genossen, und auf der Insel Seeskär bei Narva mit der fein gepülverten Fichtenrinde Brod daraus gebacken

13.

Nymphaea lutea. Ait.

Gelbe Nymphäa. Gelbe Seerosen. Gelbe Nixblumen. Gelbe Seeplumpen. Gelbe Seeblumen. Gelbe Wasserblumen. Kronenplumpen. Gelbe Seekandel.

Cl. XIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter herzförmig, zugerundet, glatträndig. Der Kelch 5 blätterig, größer als die Blumenblätter. Die Blumen gelb. Die Beeren kegelförmig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Seen, Teichen, kleinen Flüssen, besonders in stehenden und langsam fließenden Wassern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Ist wie bei der vorhergehenden Art.

14.

Polygonum Bistorta. L.

Natterwurz. Schlangenwurz. Otterwurzel. Gänseampfer. Drachenwurzel.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Wurzel ist groß, holzig und mit einem Büschel Haare versehen. Die Blätter sind großeyförmig, manchmal gegen 1 Schuh lang, und laufen mit ihren blätterhaften Stielen an dem Stengel herab; die Wurzelblätter hingegen sitzen auf einem Stiele, der nach unten zu immer breiter wird. Der Stengel selbst wird oft 2 Schuh hoch,

und endiget sich mit einer dichten eyrunden Aehre rosenfarbiger Blüthen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In gebirgigten Gegenden und feuchten Wiesen. Blühet im May und Juny. Reift im July. 24.

Nutzen.

Diese knotige, bläulichte, verschieden gekrümmte, von außen braun, inwendig aber röthliche Wurzel, die in ihrem frischen Zustande einen stark zusammenziehenden Geschmack hat, wird von den Russen und Kamtschadalen zu Mehl bereitet, und in Vermischung etwas Getreidemehls Brod daraus gebacken, welches einen sehr angenehmen Geschmack hat. Die Isländer machen mit diesem Mehl und sauren Molken eine Art Kuchen, welche sie auf heißen Platten backen. Die Wurzel wird auch von den Russen und Kamtschadalen sowohl roh als gekocht, auch frisch und getrocknet, mit Caviar sehr gerne gegessen.

15.

Sagittaria Sagittifolia. Linn.

Gemeines Pfeilkraut, Pfeilkraut. Großes Pfeilkraut.

Cl. XXI. Ord. 5.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, eckig, gefurcht und ohne Blätter. Die jüngern unter dem Wasser befindlichen Blätter sind gleich breit und grasartig, die schwimmenden nachher aufstehenden Blätter pfeilförmig, spitzig und langstielig. Der Stengel bildet oberwärts einen weitläuftigen, rispenartigen Blumenstraus, der in 3 blüthigen Quirlen weiße, unten röthliche Blumen mit purpurrothen Staubbeuteln trägt. Die harten, stacheligen grünen, nachher etwas röthlichen Früchte, sitzen meistens paarweise ohne Stielchen, und gleichen einigermaßen den Erdbeerfrüchten.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Flüssen, Teichen und Gräben. Blühet im Juny und July. Reift im September. 4.

Benutzung.

Diese Pflanze verbreitet in den Sümpfen viele lange, dünne und spröde Wurzelfasern, deren jede sich mit einer Zwiebel endiget, welche im August die Größe einer Eichel erreicht, und von einer schönen blauen mit gelb gestreiften Farbe ist Inwendig ist diese Wurzel weiß, fest, von einem mehlartigen etwas wenig modrigen Geschmack. Werden sie gekocht, so zerfallen sie in ein schleimigtes Mehl, und schmecken wie gekochte Erbsen. Durch Kultur werden diese Wurzeln weit größer, und könnten, wenn sich Deutschland wie die Chinesen mehr auf deren Kultur legte, einen bedeutenden Nahrungszweig ausmachen, man würde sie eben so gut als unsere Kartoffeln, zweckmäßig bearbeitet und mit etwas wenigem Getreidemehl vermischt, zu einem wohlschmeckenden und gesunden Brode anwenden können.

Die Chinesen, die sie ebenfalls als Nahrungsmittel benutzen, bauen die Wurzel, so wie den Reiß sehr häufig an, und erhalten durch die Kultur Wurzeln von der Größe einer geballten Faust. Bey ihrem Anbau der Nahrungsmittel gehen sie aber nicht so zu Werke wie wir Europäer. Gemeiniglich pflegen wir die Eigenschaften des Bodens durch das Ableiten des Wassers und andere Künste so lange zu verändern, bis der Boden zu unsern wenigen Arten von Getreide geschickt gemacht wird; die Chinesen hingegen bedienen sich so vieler Pflanzen zu ihrem Unterhalt, daß sie kaum eine Art von Boden haben können, auf welchen nicht einige Pflanzen fortkommen sollten. Es bebauet daher diese Nation das Feld nicht nach den Saamen, sondern sie wählen den Saamen nach Beschaffenheit des Feldes.

16.

Scirpus maritimus. L.

Meerstrands-Binsengras.

Cl. III. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Halm ist dreiseitig. Die Rispe geballt, blätterig. Die Aehrchen länglich, eyförmig. Die Schuppen dreispaltig, die mittelsten pfriemenförmig. Der Saamen am Grunde mit Borsten umgeben.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An den Ufern der Flüsse und Gräben. Blühet im July und August. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die gereinigte, getrocknete und zu Mehl gestoßene Wurzel, kann mit wenigem Getreidemehl vermischt zum Brodbacken benutzt werden.

17.

Scirpus mucronatus. Borckh.

Steifgespitztes Binsengras.

Cl. III. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Halm nackt, dreiseitig, spitzig. Die zimmtfarbigen Aehrchen länglich, zur Seite, stiellos, geknäult, mit wagerecht gebogenen Spitzen. Der glänzende Saamen am Grunde mit Borsten umgeben.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Teichen und sumpfigen Waldplätzen. Blühet im July und August. Reift im September.

Nutzen.

Aus den knotigen Wurzeln dieser Binsenart, kann wie Manetti versichert, wenn man sie trocknet und zu Mehl bearbeitet, Brod gebacken werden.

18.

Scorzonera humilis. W.

Niedrige Scorzonere. Wilde Scorzonere. Deutsche Scorzonere. Schlangenmord. Kraftwurz. Nattermilch. Wilde Haberwurz.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel wird 1 Schuh hoch und drüber, und fast ohnblätterig. Die aus der Wurzel kommenden Blätter sind flach lanzettförmig, lang und rippig. Die einzige große Blume gelb; selten mehrere.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf unbeschatteten Wiesen und bergigten Gegenden. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Wird die Wurzel gereinigt, getrocknet und zu Mehl gerieben, so kann sie als Vermehrungsmittel des Brodes angewendet werden.

19.

Spiraea filupendula. L.

Knollige Spierstaude. Rother Steinbrech. Haarstrang. Erdeicheln. Filipendelwurz. Wilde Garbe.

Cl. XII. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, röthlich oder gesprengt, und wird gegen 2 Fuß hoch. Die Blätter, wovon die größten an der Wurzel sitzen, sind einfach gefiedert; die Blättchen sitzen wechselsweiß, die untersten und obersten sind kleiner als die mittleren, länglich und tief sägezähnig, die drei obersten fließen mit den unteren Enden in eins zusammen. Die weißen, oft etwas röthlichen blättrigen Blumen, bilden eine Afterdolde und haben einen angenehmen Geruch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An feuchten Orten, auf Wiesen, und in schattigen Wäldern. Blühet im Juny und July, auch zuweilen noch einmal im August und September. Reift im September.

Benutzung.

Die Wurzel besteht aus vielen, eichelförmigen Knollen, die durch lange dünne Fäden mit einander verbunden sind. Gräbt man die Wurzeln spät im Herbste aus; so bemerkt man an denselben, wenn sie frisch sind, einen angenehmen gewürzhaften Geruch, und einen süßlichen mit einer nicht unangenehmen Bitterkeit vermischten Geschmack. Wenn sie aber getrocknet, oder im Sommer ausgegraben worden sind, so ist ihr Geschmack und Geruch weder so stark, noch auch so angenehm. Die Wurzelknollen können, wenn man sie trocknet und zu Mehl macht, ihrer mehlichten und nahrhaften Substanz wegen zu einem guten und wohlschmeckenden Brod gebacken werden. In Schweden hat man sich derselben schon in theuren Zeiten zu diesem Zweck bedient.

20.

Stachys palustris. Linn.

Sumpfstachys. Sumpfpoley. Roßpoley. Brauner Wasserandern. Kleine Sumpftaubnessel.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist hohl und rauch, und wird bis 2 Fuß hoch. Die Blätter fast stiellos, lanzettförmig, stumpf gekerbt. Die in Aehren stehende Quirle, 6 bis 12 blüthig. Die Blumen roth mit weißlichen oder gelben Flecken bezeichnet. Der Geruch ist widrig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Gräben und Moräſten, auch feuchten Aeckern. Blühet im Juny und July. Reift im September. 24.

Benutzung.

Diese Pflanze hat eine ausdauernde, kriechende, sehr ausgebreitete, fleischigte und mehligte Wurzel, welche einen angenehmen Geruch und Geschmack hat. Sie kann sehr gut, nach dem sie gereinigt, getrocknet und zu Mehl gemahlen ist, in Vermischung etwas wenigen Getreidemehls zum Brodbacken angewendet werden.

21.

Triticum repens. Schreb.

Kriechende Weitzen-Quecke. Queckgras. Pädengras. Hundsgras. Apothekergras. Spitzgras. Czweken, Plättengras.

Cl. III. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Halme sind zweierlei Art. Einige laufen unter der Erde weg, sind rund, weiß glänzend, knotig. Diese laufenden Halme gelten durchgängig für Wurzeln, mit denen sie aber nur dem Orte nach übereinkommen; die eigentlichen Wurzeln sind fadenförmige, weiße, äslige Zasern. Die andere Art von Halmen ist aufrecht, 2 bis 3 Fuß hoch, dünn, glatt, hin und wieder mit dicken grünen Knoten besetzt. Die Blätter sind Bandförmig, breit, flach zugespizt. Die Aehrchen sind zusammengedrückt, 4 bis 6 blüthig, grannenlos oder begrannt; die Granne kürzer wie die Aehre.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern, in Gärten, und auf andern Erdflächen, welche zuweilen umgearbeitet werden, zuweilen an Zäunen, Gemäuern, Dämmen, selten auf Wiesen. Blühet im Juny und July. Reift im July und August. 4.

Benutzung.

So gehäßig man der Quecke auch immer werden muß, wenn man sie als Unkraut betrachtet, so wird sie uns doch wieder sehr schäzbar, wenn man ihrem mannigfaltigen und viel umfassenden Nutzen nachspürt. Von dieser

Seite betrachtet kann man die Quecke nicht anders, als ein angenehmes und wohlthätiges Geschenk des allgütigen Schöpfers ansehen. Nur der Landmann kann in augenblicklicher Betrachtung seines Feldes scheu zurücktreten, und vereinigt sich nur dann mit den Verehrern dieses Naturprodukts, wenn er sich den Nutzen, der daraus gezogen werden kann, vorstellt.

Die Noth war schon immer die Schöpferin neuer Erfindungen, und sie wird es wohl auch immer bleiben, und immer vor denjenigen Entdeckungen, die Zufall und absichtliches Forschen gewähren, den Vorrang behalten. Ohneracht die Erfindungen der Benutzung der Quecken in ökonomischer, medizinischer und architektischer Hinsicht so mannigfaltig sind, so betrachten wir sie hier aber nur in der Art, wie sie uns auch in theuren Zeiten, ein wohlfeiles und gesundes schmackhaftes Brod geben können.

Um dieses zu erhalten sammle man sorgfältig alle Quecken, befreie sie durch fleißiges Waschen von aller Erde, und lasse sie auf einer Hechselbank ganz fein schneiden. Hierauf werden sie scharf getroknet und dann gemahlen. Das gewonnene Mehl wird die Hälfte mit Roggenmehl vermischt, sodann eingeteigt, wie gewöhnlich eingesäuert, und Brod daraus gebacken.

Ein vortrefliches Queckenbrod erhält man auch nach folgender Methode: Man nimmt Queckenmehl ohne Zusatz eines andern von Getreide, säuert es wie anderes Mehl ein, läßt es gähren, und bäckt die Brodte im Ofen; nur wird zur Mischung der Hefe und zum Auskneten des Teiges kein Wasser, sondern folgender Absud genommen. Man siedet Leinsaamen in Molken (Käsewasser) so lange, bis letztere ganz schleimig wird. Dann drückt man die Molken durch Leinwand, und braucht sie anstatt des Wassers warm nach den gewöhnlichen Regeln des Brodbackens. Das Verhältniß des Leinsaamens ist eine Handvoll auf 8 Quart Molken.

Auch die Ehsten, Letten und Finnen, außerdem daß sie die Quecken als einen gesunden und schmackhaften Thee

trinken, benutzen es bei Mißwachs und in theuren Jahren als ein zuträgliches und leicht in Menge zu habendes Verlängerungsmittel des Mehls. Das Queckenmehl giebt nicht allein ein gesundes und schmackhaftes Brod, sondern auch gute Mehlspeisen.

B.

Früchte

die man statt des Getreides zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

22.

Aesculus Hippocastanum. W.

Gemeine Roßkastanie. Wilde Kastanie.

Cl. VII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß. Die Blätter sind gefingert, und bestehen aus 7 doppelt gezähnten Blättchen. Die Blumen weißlich mit roth untermischt, bilden pyramidenförmige Sträußer. Die Saamenkapsel ist mit Stacheln dicht besetzt, erst grün und zuletzt grün braun. Die Früchte gleichen in Farbe und Gestalt den zahmen Kastanien.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sein Vaterland ist das nördliche Asien, von woher er 1550 zu uns nach Europa kam. Bei uns trifft man häufig ganze Alleen davon an, und sieht ihn auch einzeln in Zäunen und Lustgärten. Blühet im May und Juny. Reift im September und October. ♄.

Benutzung.

Die Früchte können nach folgender Methode zu Mehl und dies zum Brodbacken benutzt werden: Man schält die Kastanien und trocknet sie entweder an freier Luft, oder in

einem Zimmer. Wenn sie trocken sind werden sie zerrieben und pulverisirt. Das daraus erhaltene Mehl wird durchgesiebt, und in ein Gefäß gethan, welches man mit Wasser anfüllt und stark umrührt. Dann läßt man dieses Wasser ohngefähr eine Stunde lang ruhig stehen, weil sonst das Mehl, welches außerordentlich leicht ist, nicht Zeit haben würde, sich ganz zu Boden zu setzen, und daher zugleich mit dem Wasser abgehn würde. Wenn nun das Mehl sich gesetzt hat, so gießt man das Wasser sorgfältig ab, und hält inne, so oft man bemerkt, daß das Mehl zugleich mit fortgehn will. Auf diese Art übergießt man es 8 bis 9 mal mit einer großen Quantität Wasser, und wenn dieses Auswaschen geendigt ist, so schüttet man das Mehl in einen Sack von dichter Leinwand, legt ihn unter die Presse, und läßt ihn trocknen. In Ermangelung einer Presse, kann es auch mit einem Tuche ausgewunden werden, und das darin enthaltene Mehl in Sieben gut getrocknet, und dann fein zermalmt werden. Dieses so zubereitete Mehl, ist ganz von Extrativstoffe befreiet, auf welchem die Schärfe der Kastanien beruhet; das Mehl hat jetzt keinen widrigen Geschmack mehr, und giebt ein gesundes Nahrungsmittel. Mit etwas wenigen Roggenmehl vermischt und, mit etwas mehr als gewöhnlich, Sauerteig in Gährung gebracht, ausgewirkt und gebacken, so erhält man ein sehr gutes nahrhaftes und gesundes Brod.

23.

Arbutus Uva ursi.

Bärentrauben. Bärenbeere. Steinbeere.

Beschreibung.

Die Wurzel ist sehr schwach, zähe, kriechend, und treibt viele gestreckte Zweige. Die eyrunden, harten, steifen Blätter sind immer grün. Die kleinen Blüthen kommen zeitig im Frühjahr in dichten hängenden weißröthlichen oder auch purpurfarbnen Traubenbüscheln, an den äußersten Zweigen hervor. Die Beeren sind roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In ungebauten wüsten Heiden und Sandstrichen. Blühet im April und May. Reift im August. 24.

Benutzung.

Die zwar übelschmeckenden, getrocknet aber sehr mehligen Beeren, sind doch im Nothfall unter das Brod gebacken worden. Ihre zusammenziehende Kraft aber macht ihren Genuß unsicher. Von den Russen und Jakuten werden sie häufig gegessen.

24.

Craetaegus Oxyacantha.

Weißdorn. Mehldorn. Mehlbeeren. Müllerbrod. Hagedorn.

Beschreibung.

Dieser mittelmäßig, starke Strauch ist mit sehr spitzigen, hornartigen Stacheln bewaffnet, seine stumpfen Blätter gehen gegen den Stiel spitzig zu, sind aber von oben, durch zwei tiefe Einschnitte gemeiniglich in drei Theile gespalten, und die dadurch entstehenden stumpfen Lappen wieder durch kleinere Einschnitte sägezähnig getheilt. Die Blumen sind weiß, die Staubbeutel purpurfarben. Die Früchte länglich rund, Anfangs grün, hernach aber roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Das Vaterland ist ganz Europa. Blühet im May und Juny. Reift im August. 24.

Benutzung.

Manetti berichtet, da Dressius aus den getrockneten und zu Mehl gemahlnen Beeren Brod bereitet habe.

25.

Fagus sylvatica. L.

Gemeine Buche. Maßbuche. Winterbuche. Sommerbuche. Eckerbuche.

Beschreibung.

Nach Verschiedenheit der Lage und Güte des Grundes gelangt der Schaft dieses Baumes zu einer Höhe von 60, 80, 100 bis 130 Fuß, und zu einer mehr oder minder beträchtlichen Stärke, und wird oft noch einmal so stark als die Eiche. Die glatte Rinde des Holzes ist weißgrau, bei jungen Bäumen graugrün. Die Blätter eyförmig, grün, am Rande Wellenförmig, gering sägezähnig, an der Mittelrippe und an dem Blattstiel (die jüngern auch am Rande) mit weichen Haaren befranzt. Die in den rauchen Kelchen befindlichen Nüsse sind Kastanienbraun, 3 kantig und zugespizt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern. Blühet im April und May, zugleich mit dem Blätterausbruch. Reift im October. ♄.

Benutzung.

Die beym Oelpressen der Buchecker übrig gebliebenen Oelkuchen, geben, wenn sie an der Luft getrocknet, gemahlen und gebeutelt werden, ein wohlschmeckendes und sehr kräftiges Mehl, welches sich nicht nur vorzüglich zu Kuchen, sondern auch zu einen sehr eßbaren, und besonders gesunden, kräftigen Brodte, theils allein, theils auch mit Zusatz von etwas Kornmehl, verbacken läßt; denn es giebt dem Weitzenmehle an Weiße und guten Geschmack gar nichts nach.

26.

Quercus Pedunculata. Ehrh.

Stieleiche. Sommereiche. Früheiche. Tanneiche. Loheiche. Haseleiche. Rotheiche. Heister.

Cl. XXI. Ord. 5.

Beschreibung.

Diese so wie folgende Art, werden bis 120 Fuß hoch, 5 bis 6 Fuß dick, und 400 bis 600 Jahre alt. Die Rinde ist aschfarben und rissig, an den äußersten

Aesten glatt und röthlich grün. Die glatten Blätter kurzstielig, länglich, gefiederbuchtig, mit zugerundeten Lappen, auf der Oberfläche blaßgrün. Die Eicheln länglich, langstielig, zu 1 bis 2 und selten zu 3 bei einander stehend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In niedrigliegenden Wäldern überall. Blühet im April und May, zugleich mit dem Blätterausbruch. Reift im September oder Anfang October. ħ.

Nutzen.

Der Geschmack der Eicheln ist herbe und zusammenziehend, und damit stimmen auch ihre Kräfte überein. In Hungersnoth hat man auch Brod daraus gebacken, um diesen aber die stopfende Eigenschaft zu benehmen, welche sonst demselben eigen sein würde, so darf man nur um ein wohlschmeckendes Brod zu gewinnen, die Eicheln von der äußern braunen Schaale befreien, hierauf werden sie klein geschnitten und mit kochendem Wasser übergossen, man läßt dasselbe etwa eine gute halbe Stunde darauf stehen, gießt es dann ab, und wiederholt den Aufguß des kochenden Wassers noch 2 bis 3mal. Hierauf nun werden die Eicheln gut abgetrocknet und in der Mühle gemahlen.

Will man von diesem erhaltenen Eichelmehl Brod backen, so muß man eine weit größere Menge Sauerteig dazu nehmen, als bey dem gewöhnlichen Roggenteige.

27.

Quercus Robur. Linn.

Steineiche. Wintereiche. Späteiche. Knoppereiche. Harzeiche. Eißeiche. Traubeiche.

Cl. XXI. Ord. 5.

Beschreibung.

Die Rinde aschfarben und rissig, an den äußersten Aesten glatt und röthlich grün. Die glatten Blätter gestielt, länglich, buchtig, mit zugerundeten Lappen, auf

der obern Seite dunkelgrün und stark glänzend, auf der untern mattgrün. Die Eicheln kurz, eyförmig, stiellos, zu 2 bis 4 gedrängt bei einander stehend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In etwas hochliegenden Wäldern. Blühet im May, zugleich mit dem Blätterausbruch. Reift im November. ♄.

Nutzen.

Die Früchte der Steineiche, lassen sich ebenfalls wie die vorigen, unter der nehmlichen Bearbeitung, zum Mehl und zum Brodbacken benutzen.

28.

Sorbus aucuparia. Linn.

Eberesche. Vogelbeerbaum. Hanreschbaum. Abresche. Gärmischbaum.

Cl. XII. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Eberesche erlangt in gutem Boden eine ziemliche Höhe. Die Blätter sind gefiedert und bestehen aus 5 bis 8 Paaren kleiner lanzettförmigen am Rande sägezähnigen harten Blättchen, dergestalt, daß an der Spitze des Hauptblattes noch ein einzelnes stehet. Die Blumen sind weiß, bilden einen platten schirmartigen Strauß, und haben einen etwas unangenehmen Geruch. Die Beeren sind roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Laubhölzern und allerley Gebüschen, in Dörfern, auf Auen, an Straßen, oft auf alten Mauern, Gebäuden und Steinklippen, wo er von den Vögeln hingesäet wird. Blühet im Juny und July. Reift im October. ♄.

Nutzen.

Die geruchlosen Beeren haben einen faden zusammenziehenden Geschmack. Sie nähren, verstopfen aber und machen Blähungen. Von den Kamtschadalen wer-

den sie häufig gegessen, und auch getrocknet, zu Mehl gemahlen und zum Brodbacken benutzt.

29.

Trapa natans. Linn.

Schwimmende Wassernuß. Stachelnuß. Weihernuß. Seenuß. Jesuitermütze. Spitznuß.

Cl. IV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel kriecht unter dem Wasser, ist mit den allerfeinsten linienförmigen Blätter federartig besetzt und stellt gleichsam einen flachen Kegel vor. Die schwimmenden Blätter stehen an dem Gipfel des Stengels kreisförmig, sind rautenförmig, glatt, tiefgezahnt und unten braunfilzig. Die Blattstiele beinahe Fingers lang, filzig, bauchig und blasenartig. Die weißen Blumen stehen in der Mitte dieser schwimmenden Blätter, und hinterlassen zuletzt eine harte, eyrunde, eckige, mit vier abstehenden Stacheln, wovon wechselsweise zwei größer sind, gekrönte schwarzgrüne Nuß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In stehenden und langsam fließenden Wassern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Schon die Thrazier bedienten sich der Wassernüsse als Brod, und noch jetzt werden sie sowohl roh, als gekocht und auch gebraten wie Kastanien gegessen. Auch bereitet man Mehl daraus, welches zu Brod, Brey und Backwerk benutzt wird. Will man aus den Kernen Mehl bereiten, so muß man die Nüsse scharf austrocknen und so lange liegen lassen, bis der Kern inwendig klappert, worauf sie mit einem Hammer aufgeschlagen werden. Diese Kerne werden sodann entweder fein gestoßen, oder auf einer Handmühle gemahlen, und durch ein Haarsieb gesiebt, wodurch man das feinste, weißeste Mehl erhält,

das alsdann wie Kartoffelmehl an trocknen Orten aufzubewahren ist. Es quillt im Kochen mit Wasser sehr stark auf, giebt gute Suppen, Brei, Torten und schönes Brod.

C.

Saamen

die man statt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

30.

Arundo arenaria. Linn.

Sandrohrgras.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Diese Grasart hat fahle, einwärts gerollte Blätter, die auf der innern Seite erhaben und gerippt sind, welche sich in eine stehende Spitze endigen, sie sind länger als der Halm. Die Aehre hat keine Grannen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Im Flugsande häufig. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Der angenehm schmeckende Saamen dieser Grasart wird in Irland zum Brodbacken angewendet.

31.

Avena fatua. L.

Wild Hafer. Flughafer. Mäusehafer.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Blüthen bilden eine Rispe. Die Kelche sind 3 blüthig. Die Blüthen sind alle begrannt und unten behaart. Der Saamen mit steifen hellbraunen Haaren besetzt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf den Ackern und unter dem Getreide, besonders auf den Haferfeldern. Blühet im Juny und July, reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Dieses schädliche Unkraut, welches die Aecker verdirbt und die Frucht durch sein Bestauden verdrängt, kann man in seiner Jugend von der Saat nicht unterscheiden, in welcher es sich befindet, bis es schoßet, wo es dann der schnelle Wuchs kenntlich macht.

Nach Schwenk soll dieser Hafer ursprünglich aus Italien stammen, woher er mit Getreide nach Deutschland gekommen und bis Schweden vorgedrungen ist. In Dalekarlien wird er sorgfältig gebaut und zum Brodbacken benuzt.

32.

Bromus Secalinus. Smith.

Roggen-Trespe. Dort. Twalch.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Halm wird über 3 Fuß hoch. Die Blätter sind auf der obern Seite haarig und an beiden Seiten scharf; der Strauß ist ganz weitläuftig, weil seine Arme, deren zwar mehrere aus einem Orte hervorkommen, gemeiniglich nur ein Aehrchen tragen. Jedes von diesen Aehrchen enthält 4 bis 12 Blüthen, ist groß, dick, schwer, grün und glatt mit kurzen Grannen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Unter dem Roggen häufig. Blühet im July. Reift im August. ☉.

Nutzen.

Auf den Roggenfeldern wächst dieses Unkraut, indem es die andern Saaten erstickt, oft so häufig, daß man beinahe wähnen möchte, der Roggen wäre in Trespe verwandelt. Der Saamen ertheilet dem Brodte, wenn

er mit darunter gebacken wird, eine schwarze Farbe und betäubende Eigenschaft; jedoch kann dem Brodte diese betäubende Kraft durch das Rösten benommen werden. Nach Schrebers Versuchen wird das Brod von der Trespe zwar nicht unschmackhaft, aber streng und schwer verdaulich.

33.

Chenopodium album. L.

Weißer Gänsefuß. Weiße Melde.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, ästig, eckig, und mit mehligen Staube bestreut. Die Blätter rautenförmig, buchtig gezahnt, mehlig; die obersten lanzettförmig, vollkommen ganz. Die Blumentrauben aufrecht, etwas blätterig. Die Kelche weißlich. Die Blumen grün.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An ungebauten Orten, alten Gebäuden und an Wegen. Blühet von Juny bis August. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Nach Pallas Versicherungen haben die deutschen Kolonisten an der Wolga sehr oft Mißwachs ihres Getreides, und da auf ihren Aeckern, wenn das Korn nicht geräth, diese Pflanze als Unkraut ganz außerordentlich überhand nimmt, so helfen sie sich in ihrer Noth alsdenn, mit dem Saamen den diese Art des Gänsefusses sehr häufig trägt, der sowohl als Grütze, als auch gemahlen und mit etwas Roggenmehl vermischt zum Brodbacken ganz gut benutzt werden kann.

34.

Lathyrus pratensis. L.

Wiesen Platterbse. Gelbe Wicke. Honigwicke. Gelbe Vogelwicke. Zaunwicke.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Die kriechende Wurzel treibt viele äſtige, vierkantige Stengel, die 1 bis 2 Schuh und auch noch länger werden, an jedem Blattſtiele ſitzen 2 gegeneinander ſtehende, ſchmale, ſpitzige, lanzenförmige Blätter, am Ende deſſelben ſind einzelne zuweilen 2 oder 3 fache Gäbelein, womit die Pflanze ſich anhängt, wie die Weinrebe; an den Anwachswinkeln hingegen ſtehen 2 beſondere Blättchen oder Blattohren, die pfeilförmig und ziemlich groß ſind. Die Blumen ſind gelb, wohlriechend, und ſitzen viel an einem Stengel.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Faſt allenthalben auf Wieſen, und häufig auch an Zäunen und Gebüſchen. Blühet im May und Juny. Reift im July und Auguſt. 4.

Nutzen.

Die mehligen Saamen dieſer in Europa faſt allenthalben wachſenden Pflanze, können in theuren Zeiten zu Mehl gemahlen und zum Brodbacken angewendet werden.

35.

Lathyrus sylvestris. L.

Wilde Platterbſe. Butterkraut. Wald Platterbſe. Wilde Kichern.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beſchreibung.

Der Stengel ſowohl als die Blattſtiele ſind geflügelt, das iſt, mit Blätterhaften Häuten beſetzt. Die Blätter, deren allezeit zwey auf einem Stiele ſitzen, ſind lang und lanzenförmig, oder faſt ſchwertförmig; die zwiſchen ihnen befindlichen Gäbelchen äſtig, die Blattohren klein und ſcharf zugeſpitzt. Die rothen Blumen ſitzen auf kleinen Stielchen, zu 5 bis 6 an dem Hauptblumenſtengel traubenweiſe beiſammen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Bergen und bergigten Wieſen. Blühet im July und Auguſt. Reift im Auguſt und September. 4.

Nutzen.

Die Saamen können ebenfalls, so wie vorige bei Theuerung gemahlen, und unter das Brod gebacken werden.

36.

Lithospermum officinale. L.

Officineller Steinsame. Steinhirse. Waldhirse. Sonnenhirse. Perlhirse. Meerhirse. Vogelhirse. Perlkraut. Meergrieß. Marienthränen.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel treibt 2 bis 3 aufrechte, sehr ästige Stengel. Die Blätter sind lanzettförmig, etwas runzlich, rauch, abwechselnd und stiellos. Die gelben oder weißen Blumenkronen kaum länger als der Kelch. Die geschlossenen Saamenkapseln, weiß, glänzend und sehr glatt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern, ungebauten Orten, an Wegen und andern steinigten Plätzen. Blühet im May und Juny. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Der häufige Saamen dieser Pflanze giebt ein ziemlich gutes Mehl, und dieses ein Brod das man ohne machtheilige Folgen der Gesundheit genießen kann.

37.

Melampyrum arvense. W.

Acker-Kuhweitzen. Wachtelweitze. Schwarzweitze. Mohrenweitze. Fleischblume. Ackerfleischblume. St. Petersblume. Brand.

Cl. XIV. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Stengel werden $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß hoch. Die Blätter lanzettförmig, die untern glatträndig, die obern am Grunde gezähnt. Die purpurröthlichen mit gelben Streifen versehenen Blumen in lockern, kegelförmigen

Aehren. Die Deckblätter purpurfarben, lanzettförmig, mit borstenförmigen Zähnen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf den Aeckern unter dem Getreide, besonders unter dem Weitzen oft häufig. Blühet im Juny und July. Reift im August. ☉.

Nutzen.

Die Saamen dieser als Unkraut in Europa auf den Aeckern wachsenden Pflanze geben dem Brodte eine blaulichte Farbe und einen bittern Geschmack; indessen ist doch solches der Gesundheit nicht nachtheilig, ob es gleich bisweilen bald vorübergehende Kopfschmerzen verursacht. Aus diesen Saamen allein, kann ebenfalls Brod gebacken werden, das aber von schwärzlicher Farbe ist und bitterlich schmeckt.

38.

Polygonum aviculare. L.

Wegetritt=Knöterich. Vogelknöterich. Tennegras. Jungferntritt. Wegegras. Blutkraut. Sauskraut. Wegelauf. Wassertritt. Angerkraut. Tausendknoten. Ferkelkraut.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel krautartig, niederliegend. Die Blätter lanzettförmig. Die Blumen weiß oder röthlich, stiellos in den Blattwinkeln der Blätter, achtmännig, dreiweibig. Der Saamen dreieckig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an Straßen, Fußwegen, auf lockern Boden, im Gartenlande, ꝛc. Blühet den ganzen Sommer hindurch. Reift vom July bis November. ☉.

Nutzen.

Die Saamen dieser Pflanze, welche in Europa überall, vorzüglich in sandigten Gegenden zu finden ist, sind sehr klein und daher schwer zu sammeln. Allein da sie in

sehr großer Menge auf derselben befindlich sind, so könnten sie auch in theuren Zeiten als wie Getreide benutzet werden. Wird der Saamen gut getrocknet und gemahlen, so liefert auch das erhaltene Mehl, wenn es mit Sauerteig in Gährung gebracht worden ist, ein gutes, gesundes Brod.

39.

Rumex acetosa. L.

Sauerampfer. Säuerling. Sauersenf. Streifwurz. Wiesensauerampf. Sauerlamp.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, einfach, nur oben ästig und ohngefehr 2 Fuß hoch. Die Blätter länglich, pfeilförmig, stumpf. Der Kelch der männlichen Blumen steht auseinander, bei der weiblichen Blume neigt er sich zusammen. Die Kelchblättchen sind schön gefärbt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Wiesen und Grasplätzen. Blühet im May und Juny. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Da dieser Sauerampfer außerordentlich viele Saamen trägt, so ist er schon mehrmals, besonders in Schweden, wenn Mangel an Lebensmitteln eintritt, geschroten, mit etwas wenigen Getreidemehl vermischt, zu Brod gebacken worden. Das Brod ob es zwar schwärzlich aussieht, ist gesund und von einem guten Geschmack.

40.

Rumex acutus. L.

Grindwurz. Hungerkraut. Pferdeampfer. Spizige Ochsenzunge.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist holzig, dick, auswendig braun, inwendig gelb. Die Blätter sind groß, breit, lanzenför-

mig, und mit Rippen durchzogen. Der Stengel ist streifig. Die Blumen klein und sitzen um die Aeste des Hauptstengels wirbelförmig herum.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf feuchten Aeckern und Wiesen. Blühet in Juny und July, reift im August und September. 4

Nutzen.

In Norwegen und Schweden, wird der Saame gesammelt, gemahlen und in theuren Zeiten zum Brodbacken angewendet, das aber etwas stopfend ist.

41.

Rumex crispus. Linn.

Krauser Ampfer. Krause Mengelwurz. Ochsenzunge. Grindwurz. Butterblätter. Ohmblätter. Butter-Ampfer. Kröteblätter.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Die untersten Blätter sind eyförmig, die obersten lanzettartig, wellenförmig, spitzig, und auf der Unterfläche der Nerven wegen rauch. Die Kelchblättchen ganz, eyförmig, stumpf, und eins mit einer einzigen röthlichen Drüse bezeichnet. Die Blumen grünlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Dörfern, an Häusern, besonders Ställen, auf Wiesen, an Wegen, an Wassergräben und an Ackerrändern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Der gesammelte, gereinigte Saamen wurde in Schweden gemahlen, mit etwas Getreide wohl vermischt, und Brod daraus gebacken.

42.

Spergula arvensis. L.

Acker-Spark. Spergel. Spurrey. Weißer Spergel. Wilder Spergel. Nettekamm. Knöterich. Langer Knebel. Mariengras. Läusegras.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel ästig. Die Blätter in Quirlen, gleichbreit, pfriemenförmig. Die weißen Blumen 10 männig, in einer gabeligen Rispe; die Blumenblätter von der Länge des Kelches. Die Saamen ohne Rand.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf magern Aeckern, Feldern und Wiesen. Blühet vom May bis in August. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Diese Pflanze wächst in ganz Europa; nirgends aber häufiger als auf den Aeckern in Finnmark. Es gehet in diesem Lande, zumal in den an den Gebirgen liegenden Theilen desselben, bisweilen in einer Nacht bey kalten Winden, selbst mitten im Sommer, die Hoffnung der Feldfrüchte durch den Frost verlohren, sodann aber wächst dieser Acker-Spark außerordentlich häufig. Man sammelt daher die in Menge darauf befindlichen Saamen, welche mehligt, nährend und etwas bitterlich sind, reinigt sie von allen Unreinigkeiten, läßt sie mahlen, mischt zu diesem erhaltenen Mehle etwas weniges Getreidemehl dazu, sauert diese Mischung gehörig ein, und bäckt davon, nach vollendeter Gährung ein zwar schwärzliches, aber gesundes und nahrhaftes Brod, welches zugleich einen angenehmen Geschmack hat.

43.

Spergula Pentandria. Linn.

Fünfmänniger Spark. Fünfmänniger Spergel.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel ist einfach. Die Blätter in Quirlen, borstenförmig. Die kleinen weißen Blumen fünfmännig in einer wenig blüthigen Rispe. Die Saamen zusammen, gedrückt, mit einem weißen häutigen Rande umgeben.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf sandigen trocknen Boden. Blühet vom April bis Juny. Reift im July und August. ☉.

Nutzen.

Dieser Spergel ist eigentlich derjenige, von dem die Oekonomen so viel Aufsehens machen. Die Benutzung des Saamens ist eben dieselbe wie bei vorigen.

44.

Vicia sativa. W.

Futterwicke. Roßwicke. Kornwicke. Feldwicke. Große Wicke. Wilde Wicke.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist ästig und gefurcht. Die Blätter gefiedert, mit länglichen, verkehrt lanzettförmigen, zugestumpften und ausgeschnittenen Fiederblättchen. Die Blattansätze gezähnt und unten mit einem Fleck bezeichnet. Die rothen Blumen stehen meistens paarweise beisammen. Die Hülsen aufrecht und weichhaarig, enthalten zusammengedrückte Saamen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Unter dem Getreide häufig, besonders im Hafer. Blühet im Juny und July. Reift im August. ☉.

Nutzen.

Die Saamen haben keinen Geruch. Der Geschmack ist mehlartig. Gemahlen und das Mehl für sich giebt zwar ein schwärzliches aber gesundes und nahrhaftes Brod. Zur Verdauung erfordert es jedoch einen gesunden Magen, und würde daher nur für die arbeitende Volksklasse zu empfehlen sein. In Vermischung aber von Getreidemehl erhält das Brod einen guten und angenehmen Geschmack, und ist auch leicht verdaulicher. Sie würden daher ein sehr gutes Verlängerungsmittel abgeben können.

45.

Vicia sylvatica. W.

Waldwicke. Große Bergwicke. Wilde Wicke.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist eckig, blätterreich, ästig, kriecht auf der Erde hin, und wird 2 bis 6 Fuß lang. Die Blätter gefiedert, mit ovalen, lang zugespitzten, und nahe bei einander stehenden Fiederblättchen. Die Blattansätze handförmig-gezähnt. Die Blumenstiele lang und vielblüthig. Die weißlichen Blumen hängen über, sind mit blauen Streifen und Punkten besetzt, und haben ein abstehendes Fähnchen. Die Hülsen glatt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, besonders in bergigten Gegenden. Blühet von Juny bis August. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Was von der Futterwicke gesagt worden ist, das nehmliche gilt auch bei dieser.

D.

Rinden

die man statt Getreide zum Brodbacken anwenden kann, oder die man schon dazu benutzt hat.

46.

Pinus sylvestris. Schk.

Kiefer. Föhre. Gemeine Fichte. Kienbaum.

Cl. XXI. Ord. 6.

Beschreibung.

Die Kiefer ist ein starker und hoher Waldbaum, der eine Höhe von 100 Fuß erreicht, 4 Fuß dick und mehrere 100 Jahre alt wird. Die Rinde ist aschfarbig oder zimmetbraun, voller Risse, die obersten Zweige gelbgrün. Die bleibenden Nadelblätter zu 2 aus einer Scheide entspringend, sind steif und zerstreut. Die weiblichen Blüthen erscheinen als kleine röthliche Knospen, und erwach-

sen zu zimmetbraunen, pyramidenförmigen, am Grunde gerundeten, hängenden Zapfen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein in Wäldern. Blühet im May. Reift im November und December. ♄.

Benutzung.

Die Darlekarlier, Lappländer und andere Völker, ziehen von dem ebensten Theile des Stammes, wo er am wenigsten Harz enthält, die Rinde ab, röſten ſie gelinde und machen Mehl und Brod daraus; aber das Mehl muß vorher mit Waſſer ausgelaugt, und mit etwas Getreidemehl vermiſcht werden. Nicht allein diejenigen welche die Noth treibet, eſſen ſolches Brod, ſondern auch diejenigen, welche ein geſegnetes Jahr gehabt haben, und zwar, damit ſie ſich nicht dieſes oft nöthigen Brodtes entwöhnen, und es ihnen hernach deſto größere Beſchwerden verurſacht.

Den Splint, welcher friſch, ſüßhaft und wie eine Gallert iſt, ſpeißt man in Schweden häufig als einen Leckerbiſſen; man lößt nehmlich, wenn die Jahrſchößlinge des Baumes einen halben oder einen Finger lang ſind, im Frühlinge die äußere Rinde ſolcher Bäume, welche im folgenden Winter auf den Heerd kommen, an den Gliedern rund herum ab, zieht ſie von dem Stamme wie eine Haut, und ſchneidet alsdenn den Spliut vermittelſt eines Meſſers, oder eines feinen meſſingenen Drats ab.

Kinder eſſen gern das abgekrazte friſche Holz im Frühling.

47.
Salix alba. L.

Weiße Weide. Silber-Weide. Gemeine Weide. Kopfweide. Baumweide. Felber. Falbinger. Wilgenbaum.

Cl. XXII. Ord. 1.

Beſchreibung.

Die Rinde der Aeſte braun. Die Blätter oben glänzend und weichhaarig, unten weißlich und ſeidenartig,

sind kurzstielig, lanzettförmig, lang zugespizt, mit scharfen Sägezähnen, wovon die untersten braune Drüsen haben. Die Blattansätze fehlen entweder gänzlich, oder sind gleichbreit und fallen bald ab. Die Blumen haben 2 Staubfäden, mit gelben, oft an der Spitze purpurfarbigen Staubbeuteln.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Bächen, Flüssen, Teichen, Gräben und überhaupt an feuchten Plätzen. Blühet im May und reift im Juny. ♄.

Nutzen.

Die Rinde dieser Weidenart hat man in theuren Zeiten zu Mehl gemahlen, und in Vermischung von etwas Getreidemehl Brod daraus gebacken.

48.

Tilia grandifolia. Ehrh.

Großblätterige Linde. Sommerlinde. Wasserlinde. Früh-Linde. Weiche Linde.

Cl. XIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Dieser hohe und schöne Baum, welcher zuweilen eine Höhe von 50 bis 70 Fuß, und im untersten Stamm-Ende einen Umfang von 15 bis 20 Fuß erhält, erreicht ein Alter von 5 bis 800 Jahren. Die Blätter desselben sind fast herzförmig, lang zugespizt, sägeartig gezähnt, etwas rauchhaarig, unten in den Achseln der Aderäste braunwollig. Die Blumen bleich schwefelgelb und wohlriechend. Die Saamenkapsel 4 fächerig, etwas haarig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, um die Dörfer, in Alleen, Kirchhöfen, und an vielen andern Orten. Blühet im Juny, und reift im September. ♄.

Nutzen.

Sollte der Getreidemangel zu groß sein, und die übrigen Lebensmittel ebenfalls fehlen, so kann die Rinde des Lindenbaums vorzüglich wegen ihren vielen schleimigten und nahrhaften Theilen, besonders, wenn sie vorhero gut getrocknet und zu Mehl gemahlen ist, mit unter das Brod gebacken werden.

49.

Tilia parvifolia. Ehrh.

Kleinblätterige Linde. Winterlinde. Harte Linde. Kleine Linde. Stein-Linde. Späte Linde. Bergbinde. Schmalblätterige Linde.

Cl. XIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Diese Art wird nicht so hoch und stark als die vorige. Die Blätter sind herzförmig, lang zugespizt, ungleich sägeartig gezähnt, auf beiden Seiten glatt. Die Blumen bleich schwefelgelb und wohlriechend. Die Saamenkapsel zugerundet, 5 fächerig, filzig und viel kleiner als die der vorhergehenden Art.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, Dörfern, in Alleen und andern Orten mehr. Blühet im July, und reift im October. ♄.

Nutzen.

Was bei der vorigen gesagt worden, ist auch bei dieser ganz anwendbar.

50.

Ulmus campestris. Linn.

Feld-Ulme. Rüster. Ulmbaum. Rüstbaum. Lindbast. Effe. Ilme. Leimbaum.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Dieser Baum hat eine rauhe geborstene Rinde. Die Blätter sind eyförmig, unten in ihren Lappen ungleich,

rauh und steif, und haben einen doppelt sägeartig gezahnten Rand. Die röthlichen Blumen 5 männig, beinahe stiellos, zusammengeknäult. Die Blumenstiele gleich und äußerst kurz. Die Flügelfrucht nackt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In niedern fruchtbaren Auen und Laubhölzern, an Zäunen und in Alleen. Blühet im März und April. Reift zu Ende des Maies oder vom Anfang bis in die Mitte des Juny. ♄.

Nutzen.

In Norwegen wird die Rinde von diesem Baume abgestreift, getrocknet, gemahlen, und mit Getreidemehl vermischt, gehörig gesäuert und Brod daraus gebacken, welches einen angenehmen und süßen Geschmack haben soll. Es wird dem aus Fichtenrinde bereiteten Brodte weit vorgezogen.

E.

Moose

die man zum Brodbacken anzuwenden versucht hat.

51.

Lobaria Islandica.

Isländische Lappenflechte. Isländisch Moos. Heidegras. Purgiermoos.

Cl. XXIII. Ord. 6.

Beschreibung.

Diese Flechte ist aufrecht, zusammengedrückt, rinnenförmig, mehr oder weniger braun, am Grunde blutroth, zerrissen, die Ränder erhaben und rund um mit Borsten besetzt. Die auf dem Rande seltenen und an dassen Spitzen stehenden Schüsselchen sind purpurfarbig.

Standort.

In gebirgigten Gegenden auf der Erde und an Steinen, besonders aber zwischen zertrümmerten Felsenstücken.

Benutzung.

Ein Mann in den schlesischen Gebirgsgegenden hat dieses Moos, welches daselbst häufig genung angetroffen wird, gesammelt, getrocknet, und auf der gewöhnlichen Mühle zu Mehl gemahlen. Er erhielt aus 24 Pfund Moos 2 Metzen Mehl. Das Brod, welches er davon gebacken hat war ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, die Rinde oben und unten etwas braun, fast wie andere Brodrinde. Das Weiche aber nicht aufgegangen, oder so locker, wie anderes Brod, oder Semmel, welches wahrscheinlich an der noch nicht hinlänglichen Gährung gelegen hat: indeß war es doch weder schwer noch Wasserstreifig, sondern weich und dennoch trocken. Es würde ohne den bittern Nachgeschmack des Mooses, welcher jedoch nichts weniger als widerlich ist, gut gewesen sein.

Nach den Versuchen des verdienstvollen Herrn Dr. Ludwig ergiebt sich, daß das Mehl von Isländischen Moose mit ein wenig Roggenmehl vermischt, und durch Sauerteig zur Gährung gebracht, ein sehr gesundes Brod giebt.

Dem Moose die Bitterkeit zu benehmen, darf man nur dasselbe mit kochendem Wasser übergießen, oder noch besser einmal damit aufkochen, und dann etwas gebrannten Kalk zusetzen, von dem die Bitterkeit sogleich zerstört wird, und einen guten Geschmack übrig läßt. Würde nun das Wasser abgegossen und nochmals mit reinen Wasser das Kalartige ausgelaugt, so könnte vielleicht die Benutzung des Mooses zum Brodbacken allgemeiner werden.

In Island wo dieses Moos einheimisch ist, wird es ebenfalls mit oder ohne Mehl zu Brei gekocht und auch zum Brodbacken benutzt.

52.

Lobaria prunastri. Flor. Wett.

Pflaumen = Lappenflechte. Pflaumenflechte. Schlehendornflechte.

Cl. XXIII. Ord. 6.

Beschreibung.

Die Blätter sind aufrecht, zerrissen zusammengedrückt, oben aschfarbig unten grau. Die Randwärzchen sind mehlig mit röthlichbraunen, von außen gewölbten und mit den Blättchen gleichfarbigen Schüsselchen.

Lichen prunastri. Linn.

Standort.

Häufig an Baumrinden, vorzüglich am Schlehendornstrauch.

Benutzung.

Die Türken gebrauchen die Flechte, welche nach Forskähl in ganzen Schiffsladungen vom Archipel nach Alexandrien gebracht wird, zum Brodbacken, indem sie eine Hand voll derselben 2 Stunden in Wasser einweichen und dem ungesäuerten Brodte zusetzen, welches demselben einen angenehmen Geschmack giebt.

53.

Polystichum Filix mas. Roth.

Männlicher Vollfarn. Farnkraut. Farrenkraut.

Cl. XIII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Strunk unten nackend, auf der einen Seite gewölbt und nebst den Rippen der Fiederblättchen mit braunen Spreublättchen bedeckt, auf der andern Seite rinnenförmig. Die Blätter fast doppelt gefiedert, die Fiederblättchen lanzettförmig, mit länglichen, stumpfen, gekerbten Blättchen. Die braunen Kapseln mit einem gelbbraunen Ring umgeben.

Polypodium Filix mas. Linn.

Standort.

In niederen und bergigen Waldungen häufig, und an nakten Felsen.

Benutzung.

Die Wurzel ist länglich, dicke und aus vielen eirund länglichen nach an einander liegenden, schwärzlichen Knollen, die mit braunen Schuppen bedeckt sind und ihr das Ansehn eines geflochtenen Zopfes geben, zusammengesetzt. Sie wurde in Norwegen bei theuren Zeiten mit anderm Mehle vermischt zum Brodbacken benutzt.

54.

Pteris aquilina. L.

Adler-Saumfarren. Flügelfarren.

Cl. XXIII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Strunck eckig und glatt. Die Blätter vielfach zusammengesetzt mit gefiederten lanzettförmigen Blättchen, von welchen die untersten halbgefiedert, die obersten kleiner sind. Die Kapseln röthlich.

Standtort.

In Wäldern und an deren Ränder, die sonnenreich und nicht zu dunkel sind.

Nutzen.

Die Blätter gedörrt und zu Mehl gemahlen, können nach neueren Versuchen mit gleich viel Roggenmehl vermischt zum Brodbacken benutzt werden. Diese Mischung wird mit lauwarmen Wasser, wie beim gewöhnlichen Brod, angeknetet, etwas Sauerteig hinzugesetzt, und nachdem die Teigmasse gehörig gesäuert hat, wird der Teig mit etwas Salz und Kümmel versetzt, mit derselben Mehlmasse ausgeknetet, und an einem mäßig warmen Ort sich selbst überlassen, um gut aufgehen zu können. Nachdem aus diesem Teige kleine Brodte geformt worden sind, werden diese im Backofen getrocknet.

55.

Sphagnum obtusifolium. Ehrh.

Sumpfblättriges Torfmoos.

Cl. XXIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der röthliche Stengel aufrecht, sehr ästig, mit gebüschelten, fast gleichen, abgebogenen Aesten. Die halb umfassenden Blätter eyförmig, hohl, stumpf. Die Büchse eyförmig, rundlich schwarz purpurfarbig, mit gewölbten, steif zugespizten Deckel.

Standort.

In torfigen Wiesen, Sümpfen, Waldungen und Triften.

Nutzen.

Das Moos wird gesammelt, von allem Schlamm und Erde sorgfältig durchs Waschen gereinigt, und in einem geheizten Ofen so stark getrocknet daß es leicht zu Mehl gestampft werden kann. Dieses Moosmehl kann man nach neueren Versuchen mit gleich viel Roggenmehl vermischt vortheilhaft zum Brodbacken benutzen. Die Bereitungsart desselben, ist so wie beim vorigen.

A.

Von den möglichen Verfälschungen

der

Getreide-Surrogate und des Brodtes selbst.

Daß diese neuen hier angegebenen Surrogate für das Getreidebrod, besonders die Wurzeln, durch Beimischung giftiger Pflanzentheile verwechselt oder verfälscht werden können, ist nicht zu läugnen. Ob zwar eine dergleichen für die Gesundheit des Menschen nachtheilige Verfälschung oder Verwechslung, beim Brodbacken weniger zu befürchten ist, wie bei andern Pflanzenspeisen als Gemüse oder Sallat, indem selbst giftige Wurzeln, wenn sie vorhero gut ausgewässert und dann sorgfältig getrocknet worden sind, ohne Schaden genoßen werden können. So bleibt es für uns doch immer die heiligste Pflicht, das Gute von dem minder guten oder wohl gar schädlichen gehörig zu unterscheiden.

Was die genaue Kenntniß oder Unterscheidung dieser Giftwurzeln, von den ihnen ähnlich genießbaren betrift, so ist sie oft äußerst schwer, und erfordert als Hülfsmittel die Betrachtung der ganzen Pflanze, die man aber oft nicht anstellen kann, weil die Wurzel unter allen Pflanzentheilen am spätesten reif wird, und also noch genießbar ist, während alle andere verschwunden sind. Hierin müssen uns die gegebenen genauen Beschreibungen sowohl, als auch der jeder Pflanze eigenthümliche Standort für Ver-

wechslungen sichern; so daß wir uns nie eines Pflanzennahrungsmittels bedienen, wo nicht die Beschreibung und der Standort zusammen übereintreffen.

Sollte man aber ja in die traurige Nothwendigkeit versetzt werden, von Hunger getrieben, unbekannte Pflanzen zu genießen, so gehe man vorsichtig zu Werke, man genieße nur wenig auf einmal, und vermeide alle diejenigen Pflanzen, welche mit einem häßlich betäubenden Geruche, scharfen, brennenden und beißenden Geschmacke, scharfen milchartigen Safte, petersilienartigen Blättern, und schönen, stark glänzenden Blumen begabt sind.

Ueberhaupt wäre es sehr zu wünschen, daß die medicinische Polizey besonders ihr Augenmerk darauf richteten, daß diejenigen Wurzeln, die sich nicht leicht von giftartigen unterscheiden laßen, nicht anders verkauft werden dürften, als in Beybehaltung einiger Wurzelbältter. Dies ist sowohl bei den gegenwärtig üblichen Wurzelnahrungsmitteln, als auch bei denen, die hoffentlich durch **Deutschlands wildwachsende Nahrungsmittel** gebräuchlich werden dürften, und für ärmere Menschenklassen ein neuer Industriezweig werden könnten, sehr nothwendig. Und um dies für die Zukunft um so sicherer zu bewirken, so suche jeder Lehrer die ihm anvertraute Jugend frühzeitig mit den unterscheidenden Merkmalen, welche den genießbaren und giftigähnlichen Wurzeln eigen sind, bekannt zu machen.

Was nun unsere Surrogate des Getreidebrods betrift, so suche man die dazu erforderlichen Wurzeln, nach der in der Einleitung angegebenen Zeit ihrer Reife zu sammeln, man befreie sie durch gehöriges Reinigen und Waschen von allen Unreinigkeiten, und suche sie sodann schnell zu trocknen. Dies kann entweder, wenn es noch die warme heitere Witterung erlaubt im Schatten auf einem Schüttboden, oder wenn es schon gegen die naße Herbstzeit, oder das feuchte Frühjahr trift, in erwärmten, aber nicht zu heißen Backofen, oder besonders dazu eingerichteten Dörrstuben geschehen. Mit diesen so zubereiteten Wurzeln ist es

am besten, wenn sie gleich darauf zu Mehl gemahlen werden; sie auf einem Boden, so wie anderes Getreide aufzubewahren, würde die feuchte Luft sehr anziehn, und sie dann aufs neue getrocknet werden müssen. Will man diese Wurzeln auf ordentlichen Getreidemühlen mahlen laßen, so ist es auch um so beßer, wenn die Wurzeln, die weiter keiner Auswässerung giftiger Stoffe bedürfen, auf einer Hechselbank fein zerschnitten werden.

Eben so wie mit den Wurzeln verfährt man mit den Früchten, nur wenige Abänderungen sind dabei zu beobachten, die aber zu klein sind, als daß sie einer näheren Beschreibung bedürften.

Was die Saamen betrift, so suche man selbige bei trockner heiterer Witterung zu sammeln und nach vollbrachter Ernte die Körner aus den Aehren oder Saamenkapseln durch zweckmäßige Anstalten abzusondern. Die abgesonderten Saamen werden nun von allen noch damit vermengten Unreinigkeiten sorgfältig gesäubert; am besten bewerkstelligt man dies, wenn man den Saamen vermittelst einer hölzernen Schaufel, nach einem etwas entfernten Orte hinwirft oder wurft, wodurch sich die Rispen, Spelzen, Grastheilchen ꝛc. vermöge ihrer Leichtigkeit von den schwerern Saamen absondern und diese auf einem besondern Haufen sich sammeln. Nächst diesen wird der Saamen noch besonders durch Siebe von allem Staube gereinigt.

Nach vollendeter Reinigung können sie, so wie andere Getreidekörner auf Schüttböden zum Verbrauch aufgehoben werden. Hier sind aber die Saamenkörner noch vor zwei Uebeln zu bewahren, nämlich vor dem aus einer innerlichen Feuchtigkeit, die auch bei der wärmsten Witterung ihrer Einsammlung in ihnen zurück bleibt, und durch das Uebereinanderschütten noch mehr vermehrt wird, entstehenden inneren Gähren und dumpfig werden, wogegen das fleißige Umwenden der Saamenhaufen und die Sorge für den Zugang und das Durchstreichen der frischen trocknen Luft die sichersten Mittel sind. Dann sind auch

mehrere Insekten furchtbare Feinde der mehlartigen Saamen.

Sind die Geschäfte des Einsammelns der Surrogate beendigt und alles gereinigt, so wird denn zum Verwandeln in Mehl, oder zu dem Mahlen geschritten. Das gewonnene Mehl, es sei von Wurzeln, Früchten oder Saamen, ist wenn wir es aus der Mühle erhalten, jedesmal feucht. Denn da das Getreide beim Mahlen angefeuchtet werden muß, so ist dies natürlich auch bei den scharf ausgetrockneten Surrogaten nothwendig; den Grad dieser Feuchtigkeit aber überläßt man dem Müller. Sorgt man nun nicht dafür, daß das erhaltene Mehl, wenn es nicht gleich verbacken wird, sondern aufbewahrt werden soll, daß die darin enthaltene Feuchtigkeit, durch dünnes Aufschütten, fleißiges Wenden und Trocknen entfernt wird, so wird das Mehl dumpfig und stinkend. Ist der Fehler einmal eingetreten, dann muß wieder durch Trocknen und fleißiges Lüften demselben Einhalt gethan werden.

Soll das Mehl lange aufbewahrt werden, so muß es sehr gut ausgetrocknet, und in ganz trockene Fäßer geschlagen werden. Will man dieses Mehl nun zum Backen gebrauchen, so muß es dann von neuen zerstoßen, und einige Tage zuvor gesiebt werden, damit es neue Lufttheile aufnehmen kann. Sollte ja von dem aufbewahrten Mehle durch zweckwidriges Verfahren etwas modricht geworden sein, und Umstände eintreten die es unmöglich machten, selbiges einige Zeit der Luft auszusetzen, um das flüchtige und möderichte Wesen zu entfernen, so vermische man dies nicht mit gesunden und unverdorbenen Mehle, sondern man nehme das verdorbene zur Bildung des Säurens, und das Gute zum Einkneten.

Ueberhaupt bestrebe man sich, die Mehlarten unserer Surrogate des Getreides so fein als möglich zu machen, denn nach der Feinheit des Mehles richtet sich auch der Zeitraum der Gährung. Je gröber das Mehl ist, je später werden die einzelnen Theilchen von der Gäh-

rung durchdrungen und aufgeschloßen. Die Quantität des Sauerstoffs richtet sich nach der Menge des Getreidemehls, was man zu Hülfe nimmt; je weniger nun von diesem genommen wird, je mehr muß Sauerstoff zur Gährung des Wurzel = oder Früchtemehls genommen werden. Die Gährung dieser Mehlsorten selbst muß langsam von statten gehn, und um dies zu bewirken, die Wärme gemäßiget sein. Ist die Gährung aber zu langsam, so kann man sie durch strengeres Durchkneten, neuen Sauerteig und größere Wärme befördern.

Bey Aufbewahrung der Gährungsmittel vermeide man alle kupfernen, zinnernen, bleiernen oder bleiglasirten Geschirre. Diese liefern giftige, schwere und unverdauliche Gebäcke.

Das Kupfer ist bei aller seiner Strengflüssigkeit für die leichtesten Säuren, ja selbst für die Luft und das Wasser, ein sehr leicht auflößbarer Stoff, und vermöge dieser Eigenschaft muß es auch sehr leicht auf den Körper wirken; dieß ist auch gegründet. Die Resultate aber, welche aus diesen hervorgegangen, sind höchst traurig, denn durch dieselben ist es vielfach bestätigt, daß das Kupfer als ein fürchterliches Gift auf den menschlichen Körper wirkt. Die Geschichte hat uns hierin die schrecklichsten Beispiele aufbewahrt.

Um nun zu erkennen, ob der Sauerteig aufgelößtes Kupfer enthält, so nehme man etwas davon in ein steinernes, gläsernes oder hölzernes Gefäß, und rühre denselben mit kochenden Wasser zu einem dicken Brei, und verdünne diesen mit so viel kochenden Wasser, daß alles eine klare Brühe wird. Ist diese noch einigemal umgerührt worden, so läßt man das Ganze einige Stunden ruhig stehn.

Hat sich die Flüßigkeit abgeklärt, so schreite man zur Untersuchung. Das erste Erkennungsmittel ist ein reines polirtes Messer; man legt dasselbe in die Flüßigkeit, und nimmt es nach einigen Stunden wieder heraus. Enthält der aufgelößte Sauerteig das Kupfer in be-

trächtlicher Menge, so zeigt das herausgenommene Messer seine Gegenwart durch einen **rothen, oder pfauenschwanzähnlichen Ueberzug.**

In vielen Fällen ist das Kupfer in zu geringer Menge vorhanden, als daß es durch das Eisen oder ein Meßer entdeckt werden könnte; hier leistet der **flüchtige Salmiakspiritus** die besten Dienste; er ist gegen das Kupfer sehr empfindlich, und zeigt es an, wenn auch nur ein Merkmal zugegen ist. Mit Hülfe des Salmiakgeistes erkennt man das Kupfer, wenn derselbe **eine blaue Flüßigkeit** hervorbringt; man muß mit dem Zugießen jedoch behutsam verfahren.

Ein noch vorzüglicheres, und zum Schrecken aller Giftmischer neu entdecktes Erkennungsmittel, ist die **Hahnemannsche Weinprobe;** es ist das empfindlichste Reagens gegen alle schädlichen Metalle; denn wenn auch nur ein Atom davon sich irgendwo befindet, so wird es augenblicklich entdeckt. **Das Kupfer wird durch dieselbe als ein schwarzbraunes Pulver niedergeschlagen.** Dieses prächtige Erkennungsmittel erhält man in jeder gut eingerichteten Apotheke.

Wegen der leichten Auflösbarkeit des Kupfers, und denen daraus erfolgten traurigen Wirkungen, mußte der menschliche Geist sehr früh auf Mittel zur Verhütung dieser Uebel denken lernen, und dies um so mehr, da sich das Kupfer auf der andern Seite durch seine große Bearbeitungsfähigkeit vor vielen andern Metallen vortheilhaft auszeichnet. Unter diesen Verbeßerungsmethoden ist wahrscheinlich das Ueberziehn des Kupfers mit einer andern unschädlichen Metallplatte das erste gewesen. Eine solche Operation nennt man das Plattiren. So plattirte man ehedem das Kupfer mit Gold und Silber; in den neuern Zeiten hingegen mit Eisen.

Da das Plattiren aber mit gewißen Schwierigkeiten und großen Kosten verknüpft war, so brachte man es durch viele Versuche dahin, verschiedene Metalle unter schicklichen Umständen an andere anzuhängen, und

sie mit einem dünnen Ueberzuge zu versehen. Die frühen Ueberzüge dieser Art haben wahrscheinlich auch aus Gold und Silber bestanden; späterhin aber, als Gold und Silber einen großen Werth erlangten, und also theils zu kostspielig, theils aber auch zu häufigen Verfälschungen ausgesetzt waren, suchten sich die Menschen ein anderes Metall, welches diese Stelle ersetzte, und fielen auf das glänzend weiße Zinn, sie benutzten es auf dieselbe Weise, und so entstand die Ueber- oder Verzinnung des Kupfers.

Vorausgesetzt, daß zum Verzinnen der kupfernen Gefäße reines Zinn angewendet worden, so kann man sich dergleichen Geschirre ohne Besorgniß zum häuslichen Gebrauch bedienen.

Sollte nun aber ja aus Leichtsinn, Vorurtheil und schädlicher Nachlässigkeit eine Kupfervergiftung geschehen sein, so sind hier kaltes Wasser, Milch, Seifenwasser, und eine Schwefelleberauflösung, die besten Hülfsmittel gegen solche Vergiftungen. Man kann diese in dem ersten Augenblicke anwenden; dann muß aber untersucht werden, durch welche Veranlaßung das Kupfer hinzugekommen ist.

War es in Eßig, Salz, oder einer ähnlichen Substanz aufgelöst, dann gebe man etwas gewöhnliche Potaschen-Auflösung, oder in Ermangelung derselben, etwas Lauge von Holzasche, Wasser, Seifenwasser und Schwefelleberauflösung.

Ist das Kupfer in Aschenlauge u. s. w. aufgelöst, so bediene man sich der mit Eisen bereiteten Schwefelleber und des kalten Waßers. Sind Dele oder Fettarten die Ursache, so nutzen die Schwefelleber, die Laugen und das Seifenwasser.

Mit diesen Mitteln suche man den Kranken zu erhalten, bis ein Arzt gerufen wird, dem das Uebrige der Kur zu übertragen ist.

Ein eben so schädliches und der Gesundheit nachtheiliges Metall, ist das Blei. Es hat zum Schrecken der

Menschheit so viel Unglück angestiftet, daß uns endlich die Augen darüber aufgegangen sind. Es wird jetzt allgemein als Gift anerkannt. Das Blei wirkt nicht immer, wie die andern Gifte, so deutlich, daß seine Vergiftungen der Nahrungsmittel sogleich erkannt werden, sondern es wirkt in den meisten Fällen heimtückisch nach und nach, und untergräbt so das Leben der Menschen.

Wie viele nach und nach den Körper zerstörende Krankheiten mögen nicht in der geringen Beimischung eines schädlichen Metalls ihren Grund haben, und wie viele Krankheiten, von denen der schlichte Bürger und Landmann sich die Ursachen nicht angeben kann, werden als angehext, angethan, beschrien, u. s. w. betrachtet, da sie doch ihren Grund in einem bleiernen oder kupfernen Gefäße haben; denn jeder nur halbwege denkende Mensch wird mit mir gewiß übereinstimmen, daß Beheren, Beschreien, und wie die schönen Nahmen alle klingen mögen, bloßes Hirngespinnste ist, nur in den Köpfen leichtgläubiger Menschen, nicht aber in der Natur existirt.

Das Blei bildet eine Gruppe von Erscheinungen, die unter den Nahmen der Bleikolik bekannt sind, und bei verabsäumten Hülfsmitteln den quaalvollsten Tod herbeiführen. In solchen Fällen, wo mit Grund eine Bleivergiftung vermuthet werden kann, nützen die beim Kupfer angegebnen Mittel, als: vieles Wasser, Milch, Seifenwasser, Potaschenlauge, vorzüglich aber die in Wasser aufgelöste Schwefelleber, oder die Hahnemannsche Weinprobe, endlich auch noch Butterwasser, und schleimichte oder ölichte Getränke. Mit diesen Mitteln fährt man fort, bis der Arzt angekommen ist, der hier ohne Unterlaß geholt werden muß, und dann wegen der Folgen das Nöthige verordnet.

Sollte man daher zu befürchten Ursache haben, daß der Sauerteig in bleiglasurten Gefäßen, aufbewahrt worden wäre, und mithin aufgelöste Bleitheile enthielte, so kann man sich gleich überzeugen, wenn man in etwas mit kochenden Wasser aufgelößten Sauerteig, dessen Flüs-

sigkeit wie schon oben gesagt worden ist, gehörig abgeklärt hat, mit Hahnemannscher Weinprobe untersucht, ist Blei da, so wird es augenblicklich von derselben schwarz niedergeschlagen.

Außerdem, daß der Sauerteig keine schädlichen Stoffe von Kupfer oder Blei enthält, so gehört noch zur Hervorbringung einer guten Gährung und eines gesunden Brodtes eine reine und gesunde Luft. Bei Mangel einer guten reinen Luft, findet gar keine saure Gährung statt. Der Unachtsamkeit auf diesen Gegenstand hat man oft die schlechte Gährung zu danken, so wie auch ihr Mangel eine der Mitursachen ist, weshalb neues Mehl nicht so gut, als das schon einige Wochen aufbewahrte und an der Luft getrocknete, in Gährung übergeht und nahrhaftes Brod liefert.

Sollte man daher ja genöthiget sein in Zimmern einzusäuern, wo die Luft durch viele Menschen, viele brennende Tabackspfeiffen, brennende Lichter, Staub, Feuchtigkeit, u. s. w. verpestet ist, und so viele fauligte Dünste aufgelöst sind, so öffne man zuvor Thüre und Fenster, und heitze im Winter die Stube wieder warm, und sprenge in derselben mit Eßig. Die nöthige Wärme des Teiges durch fleißiges Zudecken hervorzubringen, darf nur in den Fällen angewendet werden, wo sonst kein Hülfsmittel möglich ist; sonst bedecke man, um das Hineinfallen des Staubes zu verhüten, den Teig nur mit einem leichten Tuche, damit der Zugang der Luft nicht versperrt wird. Tritt die Nothwendigkeit aber ein, den Teig genau zu verschließen, dann bediene man sich wenigstens hohler halbrunder Deckel, in welche doch noch frische Luft eingeschloßen bleibt.

Bei dieser Gelegenheit, kann ich nicht umhin, hier noch eines Umstandes zu erwähnen, der bei großen Bäckereien so oft der Fall ist. Mehrmals bin ich in dergleichen Anstalten gewesen, wo für das Militair gebacken wurde. Schon damals hatte ich meine Betrachtung, ob es wohl möglich ist, ein gesundes Brod zu liefern, wo die Luft

durch so viele Menschen, durch den vielen Tabacksrauch der schlechtesten Sorten, durch übrige vorkommende Unreinlichkeiten der oft rohen und unmoralischen Menschen, so verpestet war, daß selbst die auf dem Tisch brennenden Lichter, wegen den so vielen aufgelösten fauligten Dünsten, nur mit Mühe sich brennend erhielten. Wäre es hier nicht ebenfalls nothwendig, daß bei dergleichen Bäckereien, wo der gütige Monarch väterlich für seine Soldaten sorgt, die Leben und Blut für König und Vaterland opfern, eine medicinische Policey dafür sorgte, daß dergleichen wohlthätige Anstalten, stets reine Luft enthielten. Da es wohl vergeblich wäre, diesen oft rohen Menschen das Tobacksrauchen zu verbieten, so würde ich den Vorschlag machen, diese mephitische Luft des Tages einmal mit Dr. Walbaum's Räucherpulver zu verbeßern. Es besteht aus folgender Zusammensetzung:

8 Loth getrocknete Alandwurzel.
1 — Weidenrinde, noch beßer Cascarillrinde.
3 — roßen Salpeter.
1 — Bernstein.

Wenn alles zu gröblichen Pulver gemacht und gemischt worden ist, so wird es, damit es sich etwas körne und rauchend verbrenne, mit 2 Loth Eßig besprengt und unter einander gerührt.

Streuet man etwas von diesem Pulver auf glühende Kohlen, so nimmt der entstehende dicke Rauch alle verdorbene Luft und bösen Dünste des Zimmers in sich auf, und führt dieselben, wenn man bald nachher ein Fenster öffnet, mit sich fort. Selbst zur Reinlichkeit trägt dies Räucherpulver viel bei, indem der Rauch Fliegen und Mücken tödtet.

Nicht früher, als bis nun die Gährung bei einer reinen und gesunden Luft völlig vollendet ist, schreite man zum Auskneten des Teiges, sonst entsteht in dem schon gebackenen und aufbewahrten Brodte noch eine langsame

Nachgährung, welche mehr der Fäulniß ähnlich ist, und wodurch der bekannte Schimmel zu nächst entsteht. Durch schlechtes Kneten wird das Brod theils zu derb, theils zu locker, auch wird die Säure nicht überall gleichmäßig vertheilt. Um endlich unseren Surrogaten für das Getreidebrod einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben, so ist ein Zusatz von Kümmel und etwas Salz sehr zu empfehlen.

Endlich hängt auch die Güte des Brodtes von einem guten Ausbacken ab, wodurch das Brod eigentlich zu einem Nahrungsmittel gemacht wird. Hier verdunsten die überflüßigen wäßerigen Theile der Gährung, die sonst fort dauern würde, geschieht Einhalt, und die innerhalb des Brodtes befindliche Luft wird durch die Wärme ausgedehnt, wodurch es nun locker, recht verdaulich und nahrhaft wird.

Werden die hier angegebenen Surrogate des Getreide-Brodtes auf diese Weise zubereitet, so wird man gewiß jederzeit ein nahrhaftes, gesundes und stärkendes Brod erhalten.

II.

Surrogate

der

bisher gewöhnlichen Gemüse.

Auch geb ich Euch, so sprach der Schöpfer weiter:
Zum Eigenthum die Kräuter, und die Pflanzen,
Und das Gesäm, die Bäum' und ihre Früchte
All's, alles Euch zur Nahrung. —

Aus der Schöpfung
von
Geßner.

Von dem Gemüse überhaupt.

Ununterbrochen folgen sich die Wohlthaten der gütigen Mutter-Natur. Im May legt sie ihr schönes Feyerkleid an. Alles grünet und blühet. Warm und kurz sind die Nächte, und nun bereitet sie in ihrem Schooße den Seegen für die allebenden Wesen.

Das erste was die gütige Natur im Frühlinge darbietet, sind junge, saftige Wurzeln, die wir auch außer der Benutzung zu Brod in der Küche auf die mannichfaltigste Art und Weise, als Gemüse anwenden können; die zugleich vielen Nahrungsstoff enthalten, und leicht verdaulich sind.

Werden die Strahlen der Sonne wärmer, und die Erde durch sanften erquickenden Regen locker, so erscheinen eine Menge wildwachsender Kräuter, oder solcher Pflanzen, die unsere Sorgfalt und Pflege nicht bedürfen, sondern nur die kleine Mühe des Einsammelns erfordern. Die einfachste Zubereitung dieser jungen zahllosen Pflanzen, gewähret Armen und Reichen einen gedeihlichen Kohl, deßen erweichende Wirkungen bestimmt zu sein scheinen, unsere Verdauungswerkzeuge von der Anstrengung, welche die fortdauernde harte Winterkost erforderte, abzuspannen. Und hierzu kommt der Reiz der Neuheit, welcher uns oft den ersten magern Frühlingskohl schmackhafter finden läßt, als des Sommers süßeste Frucht.

Immer höher steigt nun die Sonne, und bringt durch ihre erwärmende Kraft die unendlichen Schätze der Natur zur Reife und Vollkommenheit. Weise sucht sie ihre unendlichen Gaben einzutheilen. Dem verändérli-

chen Menschen würde das Einerley unerträglich werden, und der Genuß eines Nahrungsmittes bald ermüden. Darum sorgt sie weise für Wechsel und Mannichfaltigkeit. Sie giebt nicht alles auf einmal, sondern jeder Monat des sich wandelnden Jahres bietet uns immer neue Nahrungsmittel, die wir als Gemüse benutzen können, dar. Junge, saftige, markvolle Stengel, süße aromatische Früchte, und stärkende, kraftvolle Saamen wechseln mit einander stets ab, und geben dem Kenner derselben, eine vor Hungerschützende, erquickende und gesunde Kost.

Nach der Schöpfung waren alle Gewächse ohne besondere Kultur. Aber bei der starken Vermehrung und Ausbreitung des menschlichen Geschlechtes und bei dessen Auswanderung in entferntere Welttheile, wurde die Kultur mehrerer Nahrungsmittel nothwendig. Theils um sie zur bequemen Anwendung stets in der Nähe zu haben, theils um die Menge und den Ertrag derselben zu vermehren; als auch selbige in Absicht ihrer innern Güte zu veredlen. Wie weit wir es mit dem Anbau und deren Veredlung, der größtentheils ursprünglich ausländischen Nahrungsmittel gebracht haben, beweißt die gegenwärtige hohe Stufe der Kultur.

In dem Grade nun als die Menschen immer kultivirter wurden, zeigte sich auch immer mehr der Hang nach Abwechselung im Geschmack, und eben dadurch das Verlangen, diesen zu befriedigen desto lebhafter. Diese nur einmal angeregte Verfeinerung der Eßlust brachte eine kostspielige Thätigkeit hervor; man durchkreuzte die gefahrvollsten, unbesuchtesten Meere um nur immer neuere Nahrungsmittel unserm sich immer mehr verwöhnenden Gaumen zuzuführen. Anfangs suchte man diese Naturprodukte gegen andere auszutauschen, allein bei dem täglich steigenden Luxus und der immer größere Bedarf jener Produkte, machten den Geschmack zur wichtigsten Triebfeder des Handels, und nun schiffte man Geldmaßen ein entzog diese dem Staate, um dafür die fremden Produkt,

einzutauschen, sich dabei auf die schaamloseste Weise betrügen zu laßen, und uns mit neuen Krankheiten zu bereichern.

Dem Menschen ist nun aber unter keiner Zone eine so künstliche oder überreiche Nahrung nothwendig, vielmehr gedeiht er bei einer gewißen Einfachheit der Speisen am besten, und unsere Vorfahren geben uns hierin als Menschen von Kraft und Stärke die besten Beweise. Nur die Vervielfältigung der Nahrungsmittel, die Künsteleien der Köche mit unsern verfeinerten gewürzten Speisen haben eine Schaar neuer Krankheiten hervorgebracht, unsere Fibern erschlaft, und die Natur des Europäers verschlechtert.

Lasset uns daher gemeinschaftlich zu unsern wildwachsenden Gewächsen zurückkehren, und durch die Einfachheit dieser Speisen wieder wie unsere Vorfahren kraftvolle Menschen werden. Lasset uns dadurch den Wohlstand des durch Kriege geschwächten Mitbürgers aufs neue heben, dem Staate den National-Reichthum vergrößern, und die Ausländer mit den Erzeugnissen ihres heißen Klimas, die unserer Natur nicht angemeßen sind, verlachen.

Es giebt schon Provinzen, wo der Landmann und der ärmere Städter besonders im Frühlinge sich fast von Kräuterkohl nährt, wo er die meisten dieser Gewächse täglich zu diesem Zwecke sammelt, scharbt und mit etwas Mehl oder Grütze und Speck zu einem nahrhaften und gesunden Gerichte kocht. Daß der schlesische Landmann aber hiervon bis jezt noch eine Ausnahme gemacht hat, und diese umsonst zu habenden Nahrungsmittel nicht liebt, liegt ohnstreitig der Grund darin: daß er die eigentlich dazu zweckmäßigen Gewächse noch nicht kennt. Denn wenn man auch hier oder dort einer Frau Kräuterkohl kochen sieht, so muß man leider bemerken, daß diese armen Leute aus Unkunde gesunde und mindergesunde, und die der menschlichen Nahrung nicht angemeßenen Kräuter untereinander hacken, ja selbst das gemeinste Wiesengras zu ihrem Kohlgerichte benutzen. Freilich auf diese Art, dann

geht nicht allein das nahrhafte und wohlschmeckende verlohren, sondern es treten auch noch, nachtheilige Folgen für die Gesundheit ein.

Nicht allein, daß wir im Sommer an unsern wildwachsenden Gewächsen die angenehmste Kost besitzen, so können wir auch selbige im Winter, nach Anleitung des Herrn Pastor Eisen im Liefländischen, zu diesem Zweck benutzen. Eine Erfindung welche für alle, die zu jeder Jahreszeit gerne Speisen aus dem Pflanzenreiche genießen, höchst angenehm sein muß. Durch diese Erfindung können alle wildwachsende eßbare Erdgewächse Jahre lang aufbewahret werden, und da das Pfund Kräuter nach dieser Behandlung auf 3, 2, auch 1 Loth einzutrocknen pflegt, große Partien in mäßigen Packeten bequem fortgebracht werden; wobei auch noch besonders dieses merkwürdig ist, daß diese eingetrockneten Gewächse in 5, 10, höchstens 15 Minuten, mit ausnehmender Holzersparniß völlig weich kochen.

Bey dem Trocknen der Kräuter und Wurzeln, werden bloß die wäßerigten Theile von den Gewächsen ausgeführt; in Ansehung der übrigen Bestandtheile der Pflanzen hat man einzig dahin zu sehen, daß sie weder verbrennen noch faulen; und so behalten die Gewächse, wenn sie gekocht werden, Farbe, Geschmack, Kräfte und zartes Wesen. Eine Pflanze verliehrt demnach beim Trocknen an ihrer Schwere mehr oder weniger, je nachdem sie mehr oder weniger wäßerigte Theile bei sich führt.

Das Trocknen geht im Sommer, an der Sonne, wo man ebenfalls besondere Gerüste dazu bauen kann, vortreflich von statten, ja schöner noch als auf irgend eine andere Art, und man hat hierbei nichts weniger zu befürchten, als daß die Sonne die Kräfte ausziehe. Hingegen taugt das Trocknen im Schatten und Luft, so wenig, als im Backofen, wo die Gewächse theils ungleich trocknen, theils gar verbrennen, oder in der Stube an Büscheln aufhängt, wo sie von Fliegen und Spinnen verunreinigt werden. Gleichwohl kann man die Gelegenheit

im Sommer und an der Sonne nicht immer haben, auch brauchen einige Gewächse zum Trocknen mehr, andere weniger Hitze. So trocknen z. B. Körbel, Petersilienblätter und so ähnliche mehr, in einer recht heißen Stube, in Menge bequem und gut. Hingegen saftreichere Blätter müßen, ohne vorher im geringsten zu welken, sogleich ganz frisch auf einen heißen Ofen gebracht werden; denn läßt man sie vorher welken, so werden sie braun und im Kochen zähe. Auf dem Gesimse eines Ofens läßt sichs sehr gut trocknen, wenn nur wenig zu trocknen ist. Will man aber viel trocknen, so baue man einen mit Horizontalzügen versehenen Ofen von Ziegelsteinen, ungefähr 3 Fuß hoch. Darauf macht man einen von grober Leinwand bespannten Rahmen, der gerade anpaßt, und auf diesen wird das zu trocknende Gewächs in einem leinenen Tuch gethan. Ist nun das Gewächs hier ziemlich abgetrocknet, so wird es noch eine Zeitlang in dichten Sieben oder auf Rahmen, auf eine über dem Ofen aufgehängte dichte Leiter hingestellt. Manche Kräuter sezt man auch gleich anfangs zum Trocknen hieher, und diese werden hier so gut als auf dem Ofen.

Sind nun Kräuter und Wurzeln gehörig getrocknet, so hat man vor allen Dingen dahin zu sehen, daß sie gut eingepackt werden, damit sie theils weniger Raum einnehmen, theils nicht feucht noch schimmlig, noch von Fliegen und andern Insekten verunreinigt werden. Dieses wird am besten durch das Verpacken in Kartuse, oder förmlich viereckigte papierne Pakete bewirkt. Hierbei verfährt man also: Man macht ein nach Belieben größeres oder kleineres viereckigtes Kästchen, oben und unten offen, und alsdann einen ebenfalls viereckigten Trichter von Blech, der ganz durch die Forme reicht, und gemächlich aus und eingeht. Um diesen schlägt man das Papier, welches die Pflanzen fassen soll, befestigt solches mit Siegellack und Kleister, und schiebt es damit in die Form, alsdann füllt und drückt man das Präparat, welches man vorher, damit es nicht breche, etwas ins Feuchte gestellt

hat, mit einem ganz willig in den Trichter gehenden Stößel so fest als man will, ein. Saure Präparate werden vor dem Verpacken mit etwas Eßig angefeuchtet; auch kann man alle andere mit etwas Wasser ganz gelinde anmachen, man muß sie aber, nachdem sie verpackt worden, sogleich wieder trocknen. So viel überhaupt.

Alle Kräuter und Wurzeln die den Menschen als Gemüse zur Nahrung dienen, kann man füglich in gesäuerte und ungesäuerte eintheilen.

a) Zu den gesäuerten gehören: der gehackte Sauerkohl. Das deutsche Sauerkraut.

Hierzu gehören auch, die nach rußischer Bauernart gesäuerte Kräuter. Man nimmt Distelkraut, weder zu jung noch zu alt, Bocksbart, Giersch, Wegebreit, Reinkohl, Gänsedistel, Wegwart, Löffelkraut, und andere eßbare wildwachsende Kräuter, wäscht sie, zerschneidet sie gröblich, brühet sie, und thut das abgebrühete in ein Geschirr, streuet etwas Roggenmehl darauf, und rühret es mit Zugießung so vielen Kofents bis die Masse wie ein dünner Brei wird, und wenn man den Löffel eindrückt, etwas Suppe hineintritt, wohl untereinander. Hat man keinen Vorrath von Zwiebeln, so thut man Lauch oder anderes Zwiebelkraut hinzu. Dieses nun sezt man zugedeckt in eine mäßig warme Stube, rührt es Morgens und Abends um, und so wird es in einigen Tagen sauer. Hierauf wird das Gesäuerte ausgedrückt, und auf einem warmen Ofen unter öfteren Umrühren getrocknet, und dann wieder zerrieben.

Soll dieses gesäuerte Krautgemisch verpackt und verschickt werden, so wird es vorher mit der davon abgedrückten Brühe angefeuchtet, und etwas gestoßener Kümmel und Pfeffer hinzugethan. Schmackhafter werden diese wilden Kräuter, wenn man sie statt des Kofents und Roggenmehls, mit einer starken süßen Bierwürze eingesäuert hat; wie solche zubereitet wird, ist bekannt genung.

Will man nun das Präparat kochen, so muß das Wasser, oder wenn es sein kann, die Fleischbrühe nebst

etwas Gersten- oder Habergrütze schon im vollen Sude sein, wenn man es hineinthut. Es wird zarter, und diese Regel gilt von allen getrockneten Sachen. Je saurer das Präparat ist, desto weniger braucht man davon zu einer Suppe. Eine dergleichen Suppe ist erquickend, und hilft oft vom Fieber, Durchfall und andern Krankheiten, wo das Uebel seinen Grund in einer Fäulniß des Geblüts hat. Außer der Suppe können diese gesäuerten Kräuter auch mit allerhand Fleisch, besonders Rindfleisch, als Zugemüse gegessen werden, wozu man noch erwas geschnittene Zwiebeln hinzuthut. Auch dieses Gericht wird wegen seines nahrhaften und angenehmen Geschmacks sehr geschäzt.

b) Zu den ungesäuerten können alle möglichen Gewächse gerechnet werden, weil man sie alle trennen kann. Man merke hiernächst vorläufig eine Hauptregel beim Trocknen. Alle Gewächse die nicht braun werden, sondern weich und zart bleiben sollen, dürfen nicht zum Welken kommen, sondern müßen schnell, auf den bereits heissen Ofen gebracht werden, und die zur schnellsten Fäulniß geneigten Kräuter oder Wurzeln überdieß noch vorher abgebrühet worden sein.

Insbesondere aber ist noch zu bemerken:

1) Rhapontick- Weiderich- Sumpfstachys- Mannstreu- und wilde Haberwurzeln werden in Würfel oder Scheiben zerschnitten, stark abgebrühet, und schnell auf den Ofen gebracht; dann gleich verpackt, vor dem Kochen mit warmen Wasser abgewaschen, und mit heißen Wasser zum Feuer gesezt.

2) Sauerampfer, Melden, Zichorien, Löffelkraut, Bachbungen, Distel, Rhapontickblätter und andere saftige Kräuter sind schwer zu trocknen, daß sie ihre Farbe durchaus behalten. Man zerschneidet und streuet sie auf Rahmen in einer heißen Stube nicht gar zu dick auf ein-

ander hin. Oder man kann sie auf dem Ofen trocknen, wenn man sie vocher in einer heißen Stube gut hat abwelken lassen.

3) Junge und zarte Blätter, insonderheit Körberl, Petersilien, Brunnenkreß, Senfkraut, Beyfuß, Pimpinell, Boretsch, junge Neßeln, Wegbreit, Giersch, Bocksbart, Senfblüthe, Schnittlauch, Porree, Berglauch, u. d. gl. magere Kräuter können theils abgebrühet und klein gehackt, theils roh, zerschnitten und ganz, die abgebrüheten auf dem Ofen, die andern aber in der heißen Stube zu Rahme gebracht werden. Auch trocknen diese im heißen Sonnenschein recht gut. Vor dem Verpacken müßen sie erst an einen feuchten Ort gebracht, nachher aber wieder getrocknet werden.

Diese Suppenkräuter werden nun, entweder jede Gattung besonders verpackt, oder man mischt was zu einer Suppe gehört, gleich untereinander. So geben z. B. Löffelkraut, Bachbungen, Senfkraut, Distel, Schnittlauch, Kresse, eine vortrefliche antiscorbutische Suppe.

Außerdem kann man auch den Sauerampfer, Melden, Distel, Rhapontickblätter, junge Neßel, Wegbreit, Giersch, Bocksbart, Senftblüte und Rainkohl stufen.

Die junge Neßeln verdienen besonders um deßwillen getrocknet zu werden, weil man sie nur 8 Tage lang frisch und zart haben kann.

Doch wir wenden uns nunmehro zu den Surrogaten, die wir für jene Gemüsewurzeln und Kräuter anwenden können, welche mit so vieler Mühe angebaut werden müßen, und dadurch oft zu einem sehr hohen Einkaufspreiß steigen. Die auch hier angegebenen Surrogate sind theils schon bekannt, theils können auch die minder bekannten als unschädlich, sondern vielmehr als gesunde und nahrhafte Lebensmittel bestens empfohlen werden.

Surrogate der gewöhnlichen Wurzeln.

a. Wurzeln als Gemüse.

56. Alisma Plantago. Wegrich = Froschkraut. Gemeiner Froschlöffel.
57. Arctium Lappa. Gemeine Klette. Klettwurz.
58. Bunium bulbocastanum. Gemeine Erdnuß. Erdkastanie.
59. Butomus umbellatus. Doldenförmige Wasserviole. Blumenbinse.
60. Campanula persicifolia. Pfirsichblättrige Glockenblume. Waldglöckel.
61. Campanula ranunculoides. Ranunkelartige Glockenblume. Feldrapunzel.
62. Campanula Trachelium. Halskraut = Glockenblume. Neßelblättriges Halskraut.
64. Carum Carvi. Gemeiner Kümmel. Wiesenkümmel.
65. Chaerophyllum sylvestre. Wilder Kälberkropf. Wilder Körbel.
66. Cichorium Intybus. Wilde Cichorie. Wilde Wegwarte.
67. Cnicus tuberosus. Knollige Krazdistel. Knalldistel.
68. Convulvulus sepium. Zaunrinde. Große Winde.
69. Epilobium angustifolium. Schmalblätteriger Weiderich. Schotenweiderich.
70. Eryngium campestre. Feldmanstreu. Brackdistel.
71. Lathyrus tuberosus. Knollige Platterbse. Saubrod.
72. Oenothera biennis. Zweyjährige Nachtkerze. Rhapontickwurzel.
73. Onopordon Acanthium. Gemeine Krebsdistel. Frauendistel.
74. Orobus tuberosus. Knollige Bergerbse. Falsches Süßholz.

75. Phytevma spicata. Aehrentragende Rapunzel. Wald = Rapunzel.

76. Potamageton natans. Schwimmendes Saamkraut. Wasserlack. Saulöffel.

77. Potentilla Anserina. Gänse Potentille. Gänserich. Gänsegarbe

78. Potentilla Argentea. Silberfarbige Potentille. Aufrecht Fünffingerkraut.

79. Ranunculus bulbosus. Knollige Ranunkel. Rübenkörbel.

80. Scandix bulbosa. Knolliger Kärbel. Rübenkärbel.

81. Silybium Marianum. Gefleckte Mariendistel. Frauendistel, Milchdistel.

82. Stachys palustris. Sumpf = Stachys. Sumpf= Poley.

83. Sisymbrium amphybium. Wassersenf. Wasserraucke.

84. Tragopogon pratense. Wiesen Haferwurzel. Wilder Bocksbart.

b. Wurzelsprossen, Stengel und Blätter, welche als Gemüse genossen werden können.

85. Aegopodium Podagraria. Zipperlein = Giersch. Geißfuß.

86. Anchusa officinalis. Offizinelle Ochsenzunge. Gemeine Ochsenzunge.

87. Anchusa angustifolia. Schmalblättrige Ochsenzunge.

88. Arctium Lappa. Gemeine Klette.

89. Bellis perennis. Ausdauernde Maaßliebe. Gänseblümchen.

90. Campanula rapunculus. Rapunzel Glockenblume.

91. Conduus crispus. Krause Wegdistel. Kleine Ackerdistel.

92. Carlina Acaulis. Stengellose Eberwurz.

93. Carum Carvi. Gemeiner Kümmel.
94. Chenopodium Bonus Henricus. Guter Heinrich. Feld Spinat.
95. Cichorium Jntybus. Wilde Cichorie, wilde Wegwarte.
96. Cnicus lanceolatus. Lanzettförmige Krazdistel. Sperrdistel.
97. Cnicus palustris. Sumpfkrazdistel. Sumpfdistel.
98. Convallaria Polyganatum. Weißwurzel. Maililie. Salomonssiegel.
99. Cucubatus Behen. Behen Kukubal. Gemeiner Behen.
100. Epilabium angustifolium. Ait. Schmalblätteriger Weiderich.
101. Heracleum Sphondilium. Gemeine Bärenklaue. Deutsche Bärenklaue.
102. Hypochaeris maculata. Gefleckes Freudenkraut. Gefleckes Habichtskraut.
103. Lamium album. Weiße Taubneßel.
104. Lamium purpureum. Purpurrothe Taubneßel.
105. Lapsana communis. Gemeiner Rainkohl. Hasenkohl.
106. Molva rotundifolia. Rundblätterige Malve. Käsepappel.
107. Mercurialis annua. Jähriges Bingelkraut. Speckmelde.
108. Papaver Rhœas. Klatschrosen Mohn. Klapperrosen.
109. Polygonum Bistorta Natterwurz. Schlangenwurz.
110. Portulaca Oleracea. Gemüse Portulack. Wilder Portulack.
111. Rumex acetosa. Sauerampfer. Sauerlamp.
112. Rumex crispus. Krauser Ampfer. Grindwurzel.

113. Rumex obtusifolius. Stumpfblättriger Ampfer.
114. Rumex sanguineus. Blutrother Ampfer.
115. Sempervivum tectorum. Gemeine Hauswurz. Hauslauch. Hauslaub.
116. Sinapis arvensis. Ackersenf. Feldsenf.
117. Sonchus asper. Rauche Gänsedistel. Saudistel. Milchdistel.
118. Sonchus lævis. Glatte Gänsedistel.
119. Symphitum officinale. Offizinelle Beinwelle. Schwarzwurz.
120. Tussilago farfara. Gemeiner Huflattig. Ohmblätter.
121. Ulmus campestris. Feld-Ulmbaum. Rüster.

c. Früchte und Saamen die als Gemüse genoßen werden können.

122. Festuca fluitans Manna Schwingel. Schwaden.
123. Panicum sanguinale. Blutrother Hierse.
124. Polygonum aviculare. Wegetritt. Knöterich. Vogelknöterich.
125. Polygonum Convulvulus. Windenknöterich. Buchwinde.
126. Quercus Robur. Gemeine Eiche. Steineiche.
127. Trapa natans. Wassernuß. Stachelnuß.
128. Vicia sativa. Futterwicke. Roßwicke.

d. Farrenkräuter, die als Gemüse genossen werden können.

129. Onoclea struthiopteris. Strauß-Rollfarn. Strauß Osmunde.
130. Ophioglossum vulgatum. Gemeine Natterzun c.
131. Pteris aquilina. Adler-Saumfarn. Roßfarn. Flügelfarn.

A.

Wurzeln als Gemüse.

56.

Alisma Plantago. Linn.

Wegerich = Froschkraut. Großer Wasserwegerich. Froschlöffelkraut. Froschwegerich. Haselöffel. Pfeilkraut. Waldbart.

Cl. VI. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Wurzel ist Zwiebelartig, und mit vielen Zasern um und um versehen. Die Blätter eyrund, spitzig, glattrandig und nervig. Der Schaft aufrecht, nackt, stumpfdreieckig, oben ästig, und die Aeste quirlförmig; bei jedem Quirl stehen 3 eyrunde, lanzettförmige, stiellose, kurze, fast häutige Afterblättchen. Die Blumenstiele stehen quirlförmig, und jeder trägt nur eine fleischfärbige Blume. Die Fruchthüllen sind in ein rundes, zeckiges Köpfgen gehäuft.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben in Gräben, Teichen, Bächen und Sümpfen. Blühet vom Juny bis August. Reift im September und October. 24.

Nutzen.

Nach Pallas Versicherung wird von den Kalmucken die untere Wurzelknolle gekocht und gegessen, obgleich diese Pflanze mit zu den Giftgewächsen gehört.

57.

Arctium Lappa. Linn.

Gemeine Klette. Große Klette. Klettenwurz. Ohmblätter. Roßklette. Dockenkraut. Grindwurz. Klettendistel.

Cl. XIX. Ord. 2.

Bayerische Staatsbibliothek München

Beschreibung.

Der aufrecht äſtige Stengel wird 1, 1½ bis 2 Fuß hoch. Die unterſten Blätter ſind ſehr groß, herzförmig, rauch, ſtachellos und unten filzig; die Blätter an den Stengeln ſind den untern ähnlich, nur kleiner. Die Blumen, welche aus den Blattwinkeln ſowohl als am Ende der Stengel Schirm- oder Traubenförmig erſcheinen, ſind purpurfarbig, ſelten weis. Die Kelche glatt, ſeltener mit Spinnegewebe artigen Filze überzogen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sehr gemein auf alten Schutt, an Zäunen, Wegen und Triften. Blühet im July und Auguſt. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die Wurzel iſt lang, dick, fleiſchig und braun. Einige zerſchneiden die zarten Wurzeln und Stengel, ſchaben die äußere Haut davon ab, kochen dieſelben, und richten ſie wie den Spargel zu. Obgleich dieſe Koſt keinen ſehr angenehmen Geſchmack beſizt, ſo würde doch der Genuß derſelben, da dieſe Pflanze eröffnende und ſchweißtreibende Eigenſchaften beſizt, ſcorbutiſchen Perſonen gewiß gute Dienſte leiſten.

58.

Bunium bulbocastanum. W.

Gemeine Erdnuß. Wurzelkaſtanie. Erdkaſtanien. Erdknoten. Saukaſtanien.

Cl. V. Ord. 2.

Beſchreibung.

Die Wurzel iſt knollig und kugelich. Der Stengel aufrecht, äſtig, geſtreift, glatt. Die Blätter glatt, die unterſten doppelt gefiedert, die oberſten ſtiellos und einfach gefiedert; die Fiederblättchen gleich breit, glattgerandet, einfach, oder 2 bis 3 ſpaltig und ſpitzig. Die Blumen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern unter der Saat. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die tief in der Erde liegende Wurzel ist kugelrund, von außen braun, inwendig aber von einer weißen, festen, fleischig = mehligen Substanz. Sie haben einen den Kastanien ähnlichen Geschmack, weswegen sie auch den Namen Erdkastanie erhalten haben. Sie werden selten roh, geschält aber und mit Wasser und Salz oder etwas Pfeffer in Fleischbrühe gekocht, oder unter der Asche gebraten, oder mit Butter und etwas Pfeffergewürz, oft gegessen. Zu diesen Zweck müßen die Wurzeln aber im Frühling, oder, wenn die grünen Blätter abgefallen sind, gesammelt werden.

59.

Butomus umbellatus. Linn.

Doldenförmige Wasserviole. Blumenbinsen. Blumenschwertel. Doldenblumiger Wassertisch. Wasserschwertel. Blumenrohr. Zyperschwertel. Kameelheu. Blühende Binsen.

Cl. IX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, gegen 2 Ellen hoch, und ohne Blätter. Die Blätter, welche bloß an der Wurzel sitzen, sind schwerdförmig, zeckig, aufrecht, sehr lang und glatt. Die Blumendolde an der Höhe des Stengels besteht aus vielen kleinen Stengeln, davon jeder nur eine rosenrothe Blume trägt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Flüssen, Seen, Teichen und andern flüßigen Gegenden. Blühet vom Juny bis August. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die zaserige Wurzel ist mehlig und wird von den Jakuten sowohl, als auch andern rußischen Nationen gegeßen. Neuerdings hat man diese Wurzel auch als ein Mehl = Surrogat zum Brodbacken empfohlen.

60.

Campanula persicifolia. Linn.

Pfirsichblättrige Glockenblume. Waldglöckel. Wald Cympel. Taube Glocken. Wald = Rapunzel. Schellen.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, einfach, eckig und glatt. Die Wurzelblätter verkehrt eyrund, die Stengelblätter lanzett = gleichbreit, ein wenig sägeartig gezahnt, stiellos und entfernt stehend. Die Blumenstiele glatt, einzeln, einblumig, zuweilen auch vielblumig. Die Blumen groß, schön blau, selten weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern und Gebüschen. Blühet vom July bis August. Reift vom July bis in September. 4.

Nutzen.

Die jungen saftigen Wurzeln können als Gemüse gegessen werden. Man schabt sie, kocht sie in Wasser weich und gießt dann Fleischbrühe dazu, oder in deren Mangel Butter, läßt es noch einigemal damit aufkochen, und würzt sie hierauf mit Salz und Sauerampfer oder etwas Schwarzkümmel ab.

61.

Campanula rapunculoides. Linn.

Rapunzelartige Glockenblume. Feld = Rapunzel. Milchglöckel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ästig. Die Blätter herzförmig — lanzettartig, ungleich sägeartig gezahnt, oben glatt, unten rauch. Die Kelchstücke stumpf, rauch und zurückgebogen. Die blauen Blumen einseitig, zerstreut und niederhängend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf trocknen Feldern, in Gärten und an Zäunen. Blühet im July und August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Auch diese Wurzeln können im Frühjahr ehe sie noch Stengel treiben als Gemüse benuzt werden. Nachdem sie fein zerschnitten worden, werden sie mit lauen Wasser abgewaschen und mit lauen Wasser zum Feuer gesezt; sind sie weich gekocht, so thut man ein Stück Butter dazu. Zulezt macht man eine Einbrenne, verdickt damit die Brühe und würzt sie dann mit Salz und Schwarzkümmel oder einem andern beliebigen Gewürze gehörig ab.

62.

Campanula rapunculus. Linn.

Rapunzel-Glockenblume. Wilde Rapunzel.

Cl. V. Ord. I.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, eckig und rauchhaarig. Die Wurzelblätter lanzett-eyförmig, die Stengelblätter lanzett-gleich breit, wellenförmig und haarig. Die Rispe gedrängt. Die Kelchabschnitte pfriemenförmig. Die Blumen purpurroth ins blaue fallend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern, in Wäldern und an grasigen Orten. Blühet im May, Juny, July. Reift im July und August. 24.

Nutzen.

Diese zartesten aller Wurzeln, welche in der Küche zubereitet werden, erhalten ohngefähr die Größe einer kleinen märkischen Rübe. Wird sie gewaschen, abgeschabt, ist sie vom schönsten Weiß, und ihr Geschmack ist angenehm Kern- oder nußartig, und giebt das feinste schmackhafteste Gemüse.

Anbau.

Wegen des angenehmen Geschmacks dieser Rübenartigen Wurzel verdiente sie mehr angebaut zu werden, und da die Aussaat im Monat July erst geschieht, so kann man solches Land dazu wählen, welches schon etwas anderes getragen hat.

63.

Campanula Trachelium. Linn.

Halskraut-Glockenblume. Neßelblättrig Halskraut. Halswurz. Zapfenkraut. Braune Glocken. Braune Fingerhütel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel treibt einige rauche ungefähr 2 Fuß hohe, zuweilen noch höhere Stengel. Die untersten Blätter haben Stiele, sind groß, herzförmig, am Rande gekerbt scharf und rauch; die obersten sind lanzettförmig, schwach gezahnt, und beinahe stiellos. Die Blumenstie-

le äſtig, 2 bis 3 theilig. Die Kelche gefranzt. Die großen blauen Blumen im Schlunde zottig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wieſen, Wäldern, Holzungen und auch an Hecken und Zäunen. Blühet im July und Auguſt. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die Wurzel iſt auf gleiche Weiſe, wie die, der vorigen Glockenblumen, eßbar und geſund.

64.

Carum Carvi. W.

Gemeiner Kümmel. Wieſenkümmel. Feldkümmel. Mattenkümmel. Speiſekümmel. Wilder Kümmel. Garbe. Carve. Karbe. Karwey.

Cl. V. Ord. 2.

Beſchreibung.

Der Stengel aufrecht, glatt, geſtreift, zweitheilig. Die Blätter doppelt gefiedert, die untern geſtielt, die obern einander entgegenſtehend, und am Grunde der Scheide mit vielſpaltigen Blattanſätzen verſehen. Die Fiederblättchen halbgefiedert, gleichbreit und vielſpaltig. Die Blumendolde weiß oder röthlich. Der Saamen glatt, geſtreckt und braun.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Wieſen und graſigen Waldplätzen. Blühet im May und Juny. Reift im July und Auguſt. ♂

Nutzen.

Die ſpindelförmige, auswendig gelbliche und inwendig weiße Wurzel, die durch Kultur noch ſchmackhafter und größer wird, ſtand ehedem, wenn ſie gekocht war und zum Fleiſch als Zugemüſe gegeſſen wurde, in großem

Ansehn. Es verdienen dieselben auch gewiß, eben so gut als viele andere, mehr zu diesem Zweck benutzt zu werden Ihr Genuß ist gesund, nahrhaft und dienen zur Erwärmung und Stärkung eines schwachen Magens. Durch die Kultur, wenn sie recht gewartet und gepflegt werden, erhält man Wurzeln, wie die des Stauden-Sellerie.

Anbau.

Siehe bei den Gewürzen.

65.

Chaerophyllum sylvestre. Linn.

Wilder Kälberkropf. Wilder Körbel. Kälberkern. Wilder Myrrhenkerbel. Kuhpeterlein. Eselskörbel. Eselspeterlein.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, hohl, gestreift, unten rauch, oben glatt, ohne Flecken, an den Gelenken etwas aufgeschwollen. Die Blätter 3fach gefiedert, spitzig, die Mittelrippen rauchhaarig. Die Dolden stehen an der Spitze des Stengels. Die Blumen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an Zäunen, auf Wiesen und in Obstgärten. Blühet im May und Juny. Reift im July. 4.

Nutzen.

Die Wurzeln werden in **Wien**, woselbst sie in den Gärten gezogen und auf dem Markte verkauft wird, in der Fastenzeit mit Oehl gekocht und gegessen; so auch den Suppen des Wohlgeschmacks wegen beigemischt. Auch bei den **Kamtschadalen** ist sie nach **Krascheninikow** die gewöhnlichste Speise.

66.

Cichorium Intybus. W.

Wilde Cichorie. Wilde Wegwarte. Feld-Cichorie. Wegeleuchte. Wegeweiß. Wegelungen. Wasserwart. Hindläuft. Hindey. Sonnenwedel. Feld-Sonnenwirbel. Sonnenwende. Sonnenkraut.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der eckig, rauche und ästige Stengel wird 3 bis 4 Fuß hoch, und theilet sich oben in verschiedene kleinere Nebenstengel. Die Blätter sind rauch, die untersten schrotsägeförmig gezahnt, die obersten lanzettförmig gezähnelt. Die zusammengesetzte Blume stiellos, einzeln oder gepaart, groß, blau, selten weiß oder roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wild überall an ungebauten Orten, an Wegen, auf Triften, an Zäunen und Fußsteigen. Blühet vom Juny bis September. Reift vom August bis October. 24.

Nutzen.

Die lange graue und milchigte Wurzel hat ein bitteres Mark und süßes Fleisch: man reinigt daher die Wurzeln, schneidet selbige der Länge nach durch, nimmt das Mark heraus, und schneidet sodann die Wurzeln, in kleine und dünne länglichte Stücken, welche entweder in Suppen oder an das Fleisch gekocht und gegeßen werden.

Will man die Wurzel als ein schmackhaftes Gericht eßen, so verfahre man wie folgend: Man ziehe von den Wurzeln die schwarze Haut ab, nehme das Mark heraus, und lege sie einige Stunden in frisches Wasser, hierauf werden sie in siedendem Wasser beinahe weich gekocht, ist dies geschehen, so seiget man das Wasser ab, und versuchet ob sie noch sehr bitter sind, auf diesen Fall legt man sie noch einmal in frisches Wasser; alsdenn setzet man sie wieder mit Fleischbrühe zum Feuer, thut Butter, etwas

Würzpulver (Siehe unten bei den Gewürzen) und nach Belieben Schwarzkümmel und Salz dazu, macht es mit einem Stück Butter, welches in Mehl umgewendet worden, sämig, und läßt nun die Wurzeln vollends gar kochen.

Will man die Wurzeln lieber sauer speisen, so macht man eine Brühe von Essig, Zucker und Butter darüber und legirt sie mit Eyerdotter.

67.

Cnicus tuberosus. Roth.

Knollige Krazdistel. Wiesendistel. Knolldistel.

Cl. XIX Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel knollig. Der aufrecht, gefurcht-eckigte, stachellose, mit einer weißen Wolle bekleidete Stengel wird 1. 2 bis 3 Fuß hoch. Die Blätter in den Blattstiel laufend, lanzettförmig, halbgefiedert, die Abschnitte 2 bis 3 lappig, dornig. Das eyförmige Blumenköpfchen stehet auf der Spitze des Stengels, einzeln oder gepaart, auf einem langen filzigen Blumenstiele. Die Kelchschuppen, dicht aufeinander liegend, endigen sich in einen zarten zurückgekrümmten Dorn. Die Blümchen purpurfarbig.

Carduus tuberosus. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf feuchten Wiesen, Gräben, feuchten und überschwemmten Orten. Blühet von Juny bis September. Reift vom July bis October. 4.

Nutzen.

Die Wurzel besteht aus vielen spindelförmigen, fleischigten, schmutzigweißen, im Kreise stehenden unschmackhaften Knollen, welche sehr tief in die Erde gehen; sie sind bei den Buräten eine gewöhnliche Speise.

68.

Convulvulus sepium. Linn.

Zaunwinde. Große Winde. Weiße Winde. Bärwinde. Heckenwinde. Zaunglocken.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Diese Pflanze windet sich mit ihren oft 12 Schuh langen Ranken an den Sträuchern und Hecken in die Höhe. Die Blätter sind pfeilförmig, hinten abgestutzt und ausgerandet. Die einblumigen Blüthenstiele viereckig. Die Deckblätter dicht unter dem Kelche, herzförmig-lanzettartig, entgegen stehend, länger als der Kelch. Die Blumen groß und weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen, Hecken, und in Weidengebüschen. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die dicke, starke, weiße und kriechende Wurzel kann nach Osbeck als Gemüse gekocht und gegessen werden.

69.

Epilobium angustifolium. Ait.

Schmalblätterichter Weiderich. Schoten Weiderich. Eberkraut. Französische Weide. Weidenröslein.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der öfters 4 Schuh hohe Stengel, ist aufrecht, rund, glatt und ästig. Die Blätter zerstreut, gleichbreit-lanzettförmig, auf der untern Fläche fahlgrün, mit hervorragenden querliegenden Nerven bezeichnet. Die schö-

nen purpurrothen Blumenkronen ungleich; die Blumenblätter ausgerändet. Der Kelch fein haarig und roth. Die Saamenkapsel feinhaarig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Wiesen, in Wäldern, an feuchten Orten, besonders in bergigten Gegenden. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die Wurzeln, welche sich in unzählbare Aeste ausbreiten, die einen Schuh lang und einen Finger dick sind, können als Gemüse zubereitet und gegessen werden. Eben so die ganz jungen, zarten Wurzeln als Spargel zubereitet, genossen werden; die auch wirklich dem Spargel an Güte und feinen Geschmack nichts nachgeben.

70.

Eryngium campestre. Linn.

Feld-Mannstreu. Brackdistel. Donnerdistel. Rabendistel. Langdistel. Laufdistel. Elend. Walddistel. Kraußdistel.

Cl. V Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzelblätter lang gestielt, doppelt gefiedert, die Blättchen fiederartig getheilt, gezahnt, stachelig, laufen in einer stachelichen Rippe ab; die untern Stengelblätter kurz gestielt, gefiedert, umgeben am Grunde den Stengel scheidenförmig; die obern Stengelblätter stiellos, umfaßend, einfach gefiedert, und die Blättchen gezahnt, stachelig. Die Blumen klein und weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Feldern, an Wegen und auf Triften. Blühet im July und August. Reift im September und October. 24.

Nutzen.

Die Wurzel dieser Pflanze ist fleischig, dick und lang; sie hat einen süßlichten angenehmen und gelinden gewürhaften Geschmack; und ist ziemlich nahrhaft. In Seeland und in Schweden wird sie gekocht und ordentlich als Gemüse gegessen.

71.

Lathyrus tuberosus. Linn.

Knollige Platterbse. Saubrod.

Beschreibung.

(Siehe No. 10.)

Nutzen.

Diese mit einer schwarzen Haut überzogene, süßliche, mehligte Erdfrüchte, haben etwas Trüffelartiges in ihrem Geschmack, und liefern den Armen eine nahrhafte Kost, und den Reichen ein angenehmes Zwischenessen.

In Nieder-Deutschland werden sie bei Brodmangel als Gemüse, und in Sibirien gewöhnlich wie Kastanien und Wassernüße benuzt. Man kocht sie in Wasser mit Salz, schält sie ab und ißt sie mit Salz zum Butterbrod.

Anbau.

Dieses nuzbare Gewächs verdiente in aller Rücksicht, daß wir es seinem wilden Zustande entreißen und in Gärten und Feldern sorgfältig anpflanzten. Unsere Mühe würde durch die Veredlung ihrer Knollen und durch ihren reichlichen wuchernden Ertrag hinlänglich vergütet werden. Die Fortpflanzung geschieht am leichtesten, indem man die Saamenkerne etwa zwei Zoll tief und einen Fuß weit von einander in die Erde steckt, läßt sie nun ein Jahr über stehen und reinigt sie bloß von Unkraut. Die meisten pflegt man auf diese Art in Holland anzubauen, wo sie auch so gut gedeihen, daß an manchen Orten jährlich mehr als 1000 Pfund verkauft werden.

72.

Oenothera biennis. W.

Zweijährige Nachtkerze. Rapontickwurzel. Französischer Rapunzel. Garten Rapunzel. Rapunzel Sellerie. Eßwurzel. Gehörnter Weiderich. Gelber Virginischer Weiderich. Weinblume. Nacht-Schlüsselblume.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, ästig, rauch, feinhaarig, unten rund und oben eckig, und wird 3 bis 6 Schuh hoch. Die Blätter ey-lanzettartig, feinhaarig, flach, und am Rande mit schwielenartigen Zähnen besetzt. Die großen, einzelnen schwefelgelben Blumen stehen ährenartig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Virginien ist ihr Vaterland, von woher sie 1614 nach Europa kam. Sonst wurde sie bei uns gebaut; jezt findet man sie häufig an gebauten und ungebauten Orten wild. Blühet vom Juny bis August. Reift im September und October. ♂.

Nutzen.

Die kegel- und spindelförmige Wurzel, ist auswendig gelblich, inwendig weiß, und von einem angenehm zarten Geschmack. Die Anwendung der Wurzel als Gemüse ist zwar nicht allgemein bekannt, aber doch giebt sie bei einer richtigen Behandlung in Suppen und an ein Stück frisches Rindfleisch gekocht, eine nahrhafte und beliebte Kost.

73.

Onopordum Acanthium. W.

Gemeine Krebsdistel. Große Wegdistel. Weiße Frauendistel. Zellblume.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Dieses ist bei uns die größte Distelart, denn ihr steifer, ästiger, mit 4 oder 5 breiten sehr stacheligen bis an die Blumenkelche reichenden Blatthäuten besezter Stengel, erreicht Mannshöhe und noch drüber. Die Blätter sind groß, ey- oder lanzettförmig, am Rande mit zeckigen Zähnen versehen, und diese mit steifen großen Stacheln besezt, sie sind gleichsam mit einem weißen Filze überzogen. Die Blumen sind purpurfarben, selten weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Wegen und ungebauten Orten. Blühet im July und August. Reift im August und September. ♂.

Nutzen.

Die lange und faserichte Wurzel kann geschält und mit Fleischbrühe gekocht, gegessen werden. Um und in Rom werden sie sehr gerne gegessen, ob sie gleich wegen des besondern Geruchs einigen auch unangenehm sind.

74.

Orobus tuberosus. W.

Knollige Bergerbse. Falsches Süßholz. Knolligte Erven.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel knollig und kriechend. Der Stengel aufrecht, einfach, geflügelt. Die Blätter gefiedert, aus 2, 3 oder 4 Paar lanzettförmigen, glatten Fiederblättchen zusammengesezt, mit halbpfeilförmigen glatträndigen Blattansätzen. Der Blattstiel geflügelt und lang zugespizt. Die in wenig blüthigen fast einseitigen Trauben stehenden Blumen purpurfarbig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern und auf Wiesen. Blühet im May und Juny. Reift im July. 4.

Nutzen.

Die süße nahrhafte Wurzel wird in Schottland, Westphalen, Holland und andern Orten gekocht und gegessen.

75.

Phyteuma spicata. W.

Aehrentragende Rapunzel. Wald = Rapunzel. Weißer Rapunzel. Waldglocken. Wilde Rüblein. Großer Rapunzel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, einfach, gefurcht und glatt. Die Wurzelblätter herzförmig, die Stengelblätter gleich breit — lanzettförmig. Die Aehre kegelförmig. Die Deckblättchen gleich breit, sehr lang. Die Narbe spaltig. Die Blumen bläulich, weiß oder gelblich. Die Saamenkapseln 2 fächerig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig auf Wiesen und in Wäldern. Blühet vom Mai bis July. Reift vom July bis August. 24.

Nutzen.

Die lange und walzenförmige Wurzel, giebt gekocht und an Fleisch eine sehr nahrhafte und wohlschmeckende Kost. Im Würtenbergischen um Stuttgart wird sie als eine neue Küchenpflanze gebaut.

76.

Potamogeton natans. W.

Schwimmendes Saamkraut. Weiherblätter. Saulöffel. Seeholdenkraut. Seesalten. Wasserlack. Breitblätteriges Saamkraut.

Cl. IV. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Blätter schwimmend, gestielt, nervig, länglich eyförmig, fast lederartig. Die kleinen rothen Blumen sitzen auf einer fingerslangen walzenförmigen Aehre.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Seen, Teichen, Flüßen. Blühet im Juny und July. Reift im September. 4.

Nutzen.

Die am Jaickfluße wohnenden Völker, gebrauchen die ausgegrabenen, hinlänglich gereinigten Wurzeln gekocht als Speise.

77.

Potentilla Anserina. W.

Gänse Potentille. Gänserich. Gänsekraut. Gänsegarbe. Gänsefutter. Grünsing. Silberkraut. Wilder Rheinfarn. Silberblatt.

Cl. XII. Ord. 5.

Beschreibung.

Der Stengel kriechend. Die Blätter abgebrochen gefiedert, sägeartig gezähnt, und unten mit weißen seidenartigen Haaren bestreut. Die Blumenstiele einblumig. Die Blumen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an Wegen und auf trocknen Weiden. Blühet im May und Juny. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die Wurzel des Gänserichs hat, wenn solche im Winter oder im zeitigen Frühjahr ausgegraben wird, einen süßlichen Geschmack, und wird deshalb in einigen Ländern wie Pastinackwurzel, und in Irrland, wie Ray

berichtet, in theuren Zeiten als ein gewöhnliches Nahrungsmittel gegessen. Auf den Inseln bei Schottland Tyr-ey und Col, leben die Einwohner oft Monate lang davon.

78.

Potentilla argentea. Linn.

Silberfarbige Potentille. Aufrecht Fünffingerkraut. Stein Fünffingerkraut. Weißes Fünfblatt. Silberkraut. Falscher Gänserich.

Cl. XII. Ord. 5.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, traubendoldig. Die Blätter fünffach, keilförmig, eingeschnitten, unten weißfilzig. Die Blumen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein an ungebauten Orten, auf Schutt, Mauern, auch oft auf Bergen und Fruchtfeldern. Blühet im May und Juny. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die harte, dicke, von aussen braun und inwendig weiße, tief in der Erde steckende Wurzel, besizt im Frühjahr, ehe die Stengel erscheinen, einen süßen und angenehmen Geschmack, und wird deswegen von den Isländern aufgesucht und gegessen.

79.

Ranunculus Bulbosus. Linn.

Knolliger Ranunkel. Rüben Hahnefuß. Knolliger Hahnefuß. Brennkraut. Drüßwurz. Taubenfuß.

Cl. XIII. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Wurzel ist knollig. Der Stengel aufrecht eckig, zottig, 2theilig, vielblumig. Die Blätter aus drei Blättchen zusammengesezt, die wieder 3theilig, einge-

schnitten, gezähnt und haarig sind. Die Blumenstiele 1blumig, eckig und gefurcht. Die Kelche außen haarig, inwendig gelb, über der Mitte zusammengeschlagen. Die Blumen gelb. Das honigtragende Schüppchen verkehrt herzförmig und flach.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sehr gemein auf Wiesen, Weiden und Triften. Blühet vom May bis July und reift im August. 24.

Nutzen.

Jung ist diese Pflanze in allen ihren Theilen scharf, und gehört wirklich mit zu unsern Giftpflanzen. Sobald sie aber blühet wird sie milder, ausgenommen die Wurzelknolle, welche in jedem Alter scharf bleibt und in der Blüthezeit noch schärfer wird. Durch das Trocknen und Kochen verliert jedoch die Wurzelknolle ihre Schärfe und wird genießbar. Nach Pennant wird sie auch von den Schottländern aufgesucht und gegessen.

80.

Scandix bulbosa. Roth.

Knolliger Körbel. Peperle. Rübenkörbel. Napenkörbel. Köpken. Buschmöhren. Erdkastanie.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist eyförmig zugespizt. Der bis 6 Fuß hohe aufschießende Stengel ist hohl mit rothbraunen Flecken besprengt, von der Erde bis an den zweiten Knoten rauch, weiterhin aber glatt, und an den Knoten aufgeschwollen. Die Blätter 3fach gefiedert, glatt, mit einer rauchen Rippe; die Fiederblättchen halbgefiedert, gleichbreit — lanzettförmig, spitzig. Die Blumen weiß.

Chaerophyllum bulbosum. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Zäunen, Gebüschen, an den Rändern der Wälder und andern grasigten Orten. Blühet im Juny und July. Reift im September und October. ♂.

Nutzen.

Die rundliche, umgekehrt eyrunde, knolligte, fleischigte Wurzel, deren Dicke und Länge ohngefehr einen Zoll beträgt, besizt einen wie Sellerie süßlichen Geschmack, und wird in Oestreich, Schlesien, Pommern, Holland und in Elsaß, auch von den Tartaren und Kalmucken im Frühlinge, wenn sie noch jung ist, entweder als Gemüse mit Fleisch gekocht, oder auch zu den Suppen hinzugesezt, denen sie einen angenehmen Möhrengeschmack mittheilet. Die Wurzel besizt so lange sie jung ist nährende Kräfte, wenn sie aber älter wird, dient sie nicht mehr zur Speise.

81.

Silybum Marianum. Gaertn.

Gefleckte Mariendistel. Frauendistel. Milchdistel. Wehedistel. Vehdistel. Forchdistel. Silberdistel. Weiße Wegdistel. Meerdistel. Froschdistel. Stechkörner. Stechkraut.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist gestreift und etwas filzig. Die Blätter den Stengel umfassend, spießförmig — halbgefiedert oder buchtig, mit Dornen besezt, weiß gefleckt. Die Blumenköpfe einzeln, aufrecht, auf langen etwas zottigen Blumenstielen. Die Blümchen purpurfarbig.

Carduus marianus. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Dämmen, an gebaut und ungebauten Orten, besonders im Gartenlande. Blühet im July und August. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Die lange und dicke Wurzel, kann ehe die Pflanze blühet, gegessen werden. Sie hat einen sehr feinen Geschmack und die Italiener bedienen sich derselben zur Nahrung.

82.

Stachys palustris.

Sumpf-Stachys. Sumpfpoley.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe No. 20.)

Nutzen.

Die fleischigte, nahrhafte Wurzel kann im Frühjahr ehe sie Stengel treibt, ausgegraben, gewaschen, geschält und zum Fleisch als Gemüse gekocht werden.

83.

Sisymbrium amphibium. Linn.

Wassersenf. Wasserraucke. Raucke. Wilde Raucke.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Stengel werden ohngefähr 1 Fuß hoch. Die Blätter sind eylanzettförmig gezähnt. Die Blumenblätter gelb, länger als der Kelch. Die Fruchtstiele abwärts gebogen.

Abarten.

1) Die Blätter alle tief gezähnt, oder sägezähnig eingeschnitten.

Sisymbrium amphibium aquaticum. Linn.

2) Die obersten Blätter zerrißen oder halbgefidert.

Sisymbrium amphibium terrestre. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Gräbern und feuchten Orten. Blühet vom Mai bis July. Reift vom July bis September.

Nutzen.

Die Wurzeln können statt Radieschen gegessen werden.

84.

Tragopogon pratense. Smith.

Wiesen Haferwurzel. Wilder Bocksbart. Gelber Bocksbart. Josephsblume. Gauchbart. Wolfsbart. Wilde Scorzonere. Süßling. Habermilch. Habermauckeln. Morgenstern.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist grasartig, glatt, ästig und wird gegen $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch. Die Blätter gleichbreit — lanzettförmig, keilförmig stehen senkrecht, und hängen an der Spitze über. Die nur eine zusammengesezte Blume tragenden Blumenstiele sind oben verdickt. Die Kelche bestehen aus 8 Blättern, sind mit dem Strahl gleichlang, bisweilen auch kürzer. Die Blümchen gelb. Die Fruchthüllen ryndlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein auf Wiesen und Triften. Blühet vom May bis July. Reift im July und August. ♂ = 4.

Nutzen.

Die Zapfförmige Wurzel hat fast einerley Geschmack mit dem Spargel, wenn sie, wie dieser, gekocht und zubereitet wird. Der Genuß der Haferwurzel ist gesund und nahrhaft, man sammlet sie für die Küche im zeitigen Frühjahr ehe der Stengel zum Vorschein kommt, und benuzt sie zu Suppe und Gemüse. Mit Kalbfleischbrühe giebt sie eine sehr stärkende Suppe, die man am besten

nach folgender Methode zurichtet: Zuerst schälet man die Haferwurzeln, und legt sie, damit sie nicht braun werden alsbald in frisches Wasser, sodann werden sie geschnitten und in Wasser aufgekocht. Ist dieses geschehen, so läßt man ein Stück Butter zergehn, schwizt darin etwas Mehl ab, gießt die Kalbfleischbrühe dazu, und darauf auch die Haferwurzeln; dies alles läßt man nun noch zusammen eine halbe Stunde kochen.

Als Gemüse werden die Haferwurzeln ebenfalls in frisches weiches Wasser gelegt, und dann überkocht, daß man die Haut abziehen kann, da hingegen die erstere roh geschabt werden. Ist man so weit fertig, so wird die Fleischbrühe dazu gethan, ein Stück Butter hinzugeworfen, und mit etwas Kümmel, Wachholderbeeren, oder Schwarzkümmel, nach Belieben des Geschmacks abgewürzt, und endlich die Brühe mit einem Löffel voll geriebener Semmel oder Brod verdickt.

B.

Wurzelsprossen, Stengel und Blätter, welche als Gemüse genossen werden können.

85.

Aegopodium Podagraria. Linn.

Zipperlein. Giersch. Geißfuß. Zipperleinkraut. Hinfuß. Gerhardskraut. Gießbart. Baumtropfen. Kleine wilde Engelwurzel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel kriechend. Der Stengel aufrecht, gestreift, eckig, ästig und oft gegen 3 Fuß hoch. Die Wurzelblätter sitzen an langen, zeckigen, rinnenförmigen, glatten Stielen und sind fast 3mal 3fach; die obern Stengelblätter stehen zu 3 einander entgegen, und deren Blättchen sind eyrund-lanzettförmig und ungleich sägezahnig. Die Blumen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen und in Obstgärten überall gemein. Blühet im May und Juny. Reift im July.

Nutzen.

In Schweden, Preußen und Thüringen werden die Blätter im Frühjahr als Gemüse zugerichtet und gegessen.

86.

Anchusa officinalis. Ait.

Offizinelle Ochsenzunge. Gemeine Ochsenzunge. Rothe Ochsenzunge. Deutsche Ochsenzunge. Baurenboretsch. Augenzier. Liebäugel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Stengel werden ungefähr 2 Schuh hoch. Die Blätter sind haarig, lanzettförmig, und sitzen wechselsweise. Die Blumen fast ährenförmig, einseitig, anfangs purpurroth, nachher aber dunkelblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Ruinen, Wegen, Aeckern. Blühet im May und Juny. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

In Schweden, Irrland und Upland werden die jungen Blätter im Frühlinge anstatt Kohl in Brühen gekocht, und als eine gesunde Speise genossen. Sie haben einen füßlichten, schleimigten und krautartigen Geschmack.

87.

Anchusa angustifolia. Ait.

Schmalblätterige Ochsenzunge. Kleine Ochsenzunge. Rothblümige Ochsenzunge.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Diese Pflanze wird selten über 1 Schuh hoch. Die Blätter sind lanzettförmig, etwas gezahnt und am Grunde verdünnt. Die Blumentrauben beinahe nackt, gepaart, einseitig und zurückgekrümmt. Die Blumen zuerst roth, dann veilchenblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern, Fruchtfeldern, an unfruchtbaren Orten und Wegen. Blühet im Mai und Juny. Reift im July. ♂. ☉.

Nutzen.

Die Blätter können jung mit andern Kräutern vermischt als Gemüsekohl gekocht und gegessen werden.

88.

Arctium Lappa. Linn.

Gemeine Klette. Große Klette.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 57.)

Nutzen.

Die jungen zarten Stengel dieser Pflanze können, wenn sie von der äußern Haut befreit worden sind, als Spargel zugerichtet und gegessen werden. Es haben zwar diese Stengel nicht den feinsten und angenehmsten Geschmack; allein es würde, da diese Pflanze eröffnende und schweißtreibende Eigenschaften besizt, ein häufiger Genuß derselben scorbutischen Personen ganz gewiß gute Dienste leisten.

89.

Bellis perennis. W.

Ausdauernde Maßliebe; Gänseblümchen. Angerblümel. Margarethenblümel. Marienblümel. Tau-

sendschönchen, Bundblümel. Monathblümel. Frühblümel. Osterblümel.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Diese jedermann bekannte niedrige Pflanze hat verkehrt eyförmige, in den Blattstiel herablaufende stumpfgekerbte Blätter. Der Blumenschaft ist mit einer einzelnen zusammengesezten Blume versehen. Der Blumenstrahl weiß oder röthlich. In den Gärten gefüllt und von mancherley Farbenabänderungen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben auf Wiesen, Triften, in Grasgärten und Wäldern. Blühet das ganze Jahr hindurch. Reift fast in allen Monaten. 24.

Nutzen.

Diese kleine Pflanze hat keinen Geruch, aber einen etwas scharfen Geschmack. Die Blätter können im Frühjahr mit unter andere Kräuter gemischt und mit Fleisch gekocht werden.

90.

Campanula rapunculus. Linn.

Rapunzel Glockenblume. Wilde Rapunzel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe No. 62.)

Nutzen.

Die zarten jungen Blätter und Stengel, können mit den jungen Blättern von Sauerampfer vermischt, und mit Fleischbrühe gekocht, als ein wohlschmeckendes Gemüse gegessen werden. — So können auch noch folgende Blätter und Stengel von Glockenarten zum Küchengebrauch angewendet werden: Die Blätter der Pfirsichblättrigen Glockenblume (Campanula persici-

folia.) Von der Rapunzelartigen Glockenblume (Campanula rapunculoides) können die jungen Blätter sowohl als der zarte Stengel als Gemüse gegeßen werden.

91.

Carduus crispus. W.

Krause Wegdistel. Kleine Ackerdistel. Krausedistel. Kleine Wegdistel. Kratzdistel.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel geflügelt, dornig, etwas zottig, und wird gegen 3 Fuß hoch. Die Blätter herablaufend, breit, unten weißfilzig, buchtig — gezähnelt, die Zähne mit Dornen besezt. Die Blumenköpfe auf der Spitze des Stengels, gehäuft, kurzstielig. Die Blumenstiele stachellos, filzig. Die Kelchschuppen abstehend. Die Blümchen purpurroth, selten weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig an Wegen, Zäunen, Aeckern und auf Schutt. Blühet im July und August. Reift im August und September. ⊙.

Nutzen.

Die jungen, zarten Stengel gereinigt, geschält und zerschnitten, können mit Fleischbrühe gekocht und als ein nahrhaftes, gesundes Gemüse genoßen werden.

92.

Carlina acaulis. W.

Stengellose Eberwurz. Weiße Eberwurz. Roßwurz. Pferdewurz. Englische Distel. Wilde Artischocke.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel einfach und lang. Die Blätter schmal, federhaft eingeschnitten, die Lappen hin und her gebo-

gen und mit sehr scharfen Stacheln versehn, liegen ausgebreitet auf der Erde. Die Blume ist groß, oft 4 bis 5 Zoll im Durchmesser, und stehet einzeln ohne Stengel, oder doch auf einem sehr niedrigen. Die offenen, zähen und steifen Kelchschuppen, die den Rand der Blumenscheibe ausmachen, geben bei hellen Sonnenschein einen starken Silber- oder Perlmutterglanz von sich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf sonnigen, trocknen Hügeln, besonders an Straßen, Wegen und Ackerrändern. Blühet im July, August und September. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Der mittlere, fleischigte Theil der Blume, giebt, wenn man die Blumenkelche, Blumen und Saamen abgeschnitten hat, ihn so wie den Boden der Artischocken kocht und zubereitet, eine eben so angenehme als nahrhafte Speise.

93.

Carum Carvi. W.

Gemeiner Kümmel. Karbe.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 64.)

Nutzen.

Die jungen zarten Blätter können im Frühjahr mit unter andern Gemüsekräutern gekocht werden, wodurch diese einen angenehmen Geschmack erhalten.

94.

Chenopodium, Bonus Henricus. Linn.

Guter Heinrich. Gänsefuß. Stolzer Heinrich.
Englisch Bingelkraut. Feld Spinat. Wilder Spinat.
Schmieriger Mangold.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht und an der Erde blätterreich. Die zeckigen oder pfeilförmigen Blätter sitzen auf langen Stielen wechselsweise am Stengel, sind saftig, glatt, und unterwärts wie mit Mehl bestreut. Die kleinen grünen Blüthen sitzen an den Haupt- und Nebenstängeln ährenförmig, haufenweise beisammen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen und ungebauten, etwas fetten Erdreich fast allenthalben. Blühet im May und Juny. Reift im July und August. ♃.

Nutzen.

Die Blätter wenn sie noch zart sind, geben mit Fleischbrühe oder Wasser gekocht und mit Butter geschmelzt, ein schmackhaftes Gemüse. Eben so können sie zu grünen Suppen benuzt werden. Auch die jungen Wurzelsprossen, die Blumenähren schmecken wie der Spargel, wenn sie so wie dieser zubereitet werden.

Diese gesunde Speise war ehedem in solchem Ansehn, daß man ihr die erste Stelle hinter dem Spinat einräumte, und in England wurde die Pflanze wie jetzt der Spinat mit Sorgfalt angebaut. Die alles regierende Mode aber, hat die Kultur seit einiger Zeit verdrängt.

95.

Cichorium Intybus. W.

Wilde Cichorie. Wilde Wegwarte.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 66.)

Nutzen.

Die jungen Blätter und Stengel können als Gemüse gekocht und gegessen werden. Sie geben eine leicht verdauliche und gesunde Nahrung.

96.

Cnicus lanceolatus. Wild.

Lanzettförmige Kratzdistel. Sperrdistel. Gemeine Wegdistel.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, zottig, dornig, und wird gegen 3 Fuß hoch. Die Blätter halb gefiedret, die Abschnitte 2lappig, von einander gesperrt und dornig. Die Blumenköpfe meist einzeln, eyförmig. Die Blumenstiele gepflügelt, zottig. Die Kelchschuppen dornig, zottig, die untersten abstehend. Die Blümchen purpurfarbig, bisweilen weiß.

Carduus lanceolatus. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein an Wegen, Dörfern, Zäunen, auf Schutt und in lichten Wäldern. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. ♂.

Nutzen.

Die jungen zarten Stengel, können, wenn sie vorher geschält und dann gekocht sind, als Gemüse gegessen werden.

97.

Cnicus palustris. Wild.

Sumpf-Kratzdistel. Sumpfdistel.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, etwas zottig, dornig. Die Blätter lanzettförmg, halbgefiedert, die Abschnitte gezähnelt, am Rande dornig, kraus, zu beiden Seiten rauch. Die Blumenköpfe in Büscheln, eyförmig, aufrecht. Die Blumenstiele kurz, fast stachellos. Die Kelchschuppen fest anliegend, endigen sich in ein sehr kurzes rückwärts gekrümmtes Dörnchen. Die Blümchen purpurroth, selten weiß.

Carduus palustris. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In feuchten und morastigen Wiesen und Wäldern. Blühet vom Juny bis August. Reift vom July bis September. ♂. 24.

Nutzen.

Die zarten Blätter sowohl als auch die geschälten jungen Stengel können als Gemüse gekocht und gegessen werden. Bei den Schmoländern ist diese Speise sehr gebräuchlich. — Ueberhaupt sind fast alle zu dieser Gattung gehörigen Pflanzen im Frühlinge, ehe die Blumenkelche und Blumen hervorkommen, eßbar.

98.

Convallaria Polygonatum. Linn.

Weißwurzel, Maililie. Salomonssiegel.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 7.)

Nutzen.

Die Sprossen und jungen Stengel werden, nach Belon, in Konstantinopel als Spargel zubereitet und gegessen.

99.

Cucubalus Behen. Linn.

Behen. Kukubal. Gemeiner Behen. Taubenkropf. Wandelkraut. Wiederstoß. Weißer Behen.

Schaumrößlein. Weiß Marienrößlein. Gliedweich.
Schachtkraut. Schnallen. Spießzettel. Kernkraut.
Junggesellenknopf. Wildes Seifenkraut.

Cl. X. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel wächst zuweilen Ellen hoch in die Höhe. Die Blätter sind eyrund — lanzettförmig, glattrandig, am Rande etwas gefranzt und zusammengewachsen auffitzend. Die weißen etwas abhängenden Blumen bilden eine lockere Rispe. Die Kelche beinahe kugelrund, glatt, netzförmig aderig. Die Blumenblättchen 2theilig und am Rande fein gekerbt. Die Saamenkapsel fast rund.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf trocknen Wiesen und an Rainen. Blühet vom Mai bis August. Reift vom July bis September. 24.

Nutzen.

Die jungen Wurzelsproßen als Gemüse zubereitet, schmecken äußerst delikat. Es wäre zu wünschen, daß man auf diese Pflanze einige Kultur verwendete, es wäre kein Zweifel, daß sie dadurch noch mehr veredelt, und die Arbeit des Gärtners gewiß würde vergütet werden, weil sie eine große Menge Wurzelsproßen treibt, welche man, wenn sie eine Größe von etwa $2\frac{1}{2}$ Zoll erreicht hätten, abstechen könnte, und es würden sodann längstens in zwei Monaten wieder frische heran wachsen. Da diese Pflanze überdies perennirend ist, so könnten die Wurzeln im Mistbeet, wie die Spargelwurzeln verpflanzt werden.

100.

Epilobium angustifolium. Ait.

Schmalblätteriger Weiderich. Schoten-Weiderich.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 69.)

Nutzen.

Schneidet man die jungen zarten Wurzelsproßen im Frühling ab, und richtet selbige wie Spargel zu, so geben sie dem leztern an Güte wenig nach. In Kamtschatka wird das Mark der Stengel für einen Leckerbißen gehalten, und man kocht auch daselbst die Blätter dieser Pflanze als Gemüse.

101.

Heracleum Sphondilium. W.

Gemeine Bärenklaue. Deutsche Bärenklaue. Bärwurz. Bärentatze. Bartsch. Heilkraut. Kuh-Pastinack. Prest.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der hohle, dicke, gestreifte Stengel wird oft über 4 Fuß hoch. Die Blätter sind groß, halbgefiedert, handförmig, 5 lappig, rauchhaarig. Die Blumen weiß und strahlig; die Blumenblätter des Strahls 2mal getheilt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Fast überall auf Wiesen, in Grasgärten und in feuchten Wäldern. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. ♂.

Nutzen.

Das in den jungen Stengeln und Blattstielen enthaltene Mark dieser Pflanze hat einen zuckersüßen Geschmack. Die Einwohner in Kamtschatka schälen die Rinde von den Stengeln und Blattstielen ab, eßen das erwähnte Mark als einen Leckerbissen, und setzen es zu ihren Brühen und Kuchen zu. Bei dem Sammeln die-

ser Pflanzen muß man jedoch vorsichtig zu Werke gehen, weil die Wurzel und noch mehr die Rinde am Stengel und den Blattstielen so scharf ist, daß sie auf der Haut Blasen zieht. Aus diesem Grunde nehmen sich die Russen, wenn sie diese Pflanze im Frühlinge roh und ungeschält genießen, sehr in Acht, daß sie die Lippen damit nicht berühren, sondern die Stengel nur zwischen den Zähnen aussaugen.

102.

Hypochaeris maculata. Linn.

Gefleckes Freudenkraut. Gefleckes Habichtskraut. Gefleckes Saukraut. Kostenkraut.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel fast nackend, oder nur 1 — 2 stiellose Blätter umfassen ihn zur Hälfte, treibt nur einen einzigen Ast und ist mit purpurfarbigen Flecken bezeichnet. Die Wurzelblätter eyrund — länglich, etwas buchtig gezähnelt, in den Blattstiel herablaufend, zu beiden Seiten rauchhaarig. Die Blümchen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Gebirgswiesen. Blühet im Juny und July. Reift im August. 4.

Nutzen.

Die seeländischen Bauern sammeln die Blätter zur Zeit der Heuernte, und eßen sie wie Kohl zubereitet.

103.

Lamium album. Linn.

Weiße Taubneßel. Weiße Todtenneßel. Weißer Bienensaug. Erzengel. Wurmneßel.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel unten ästig nicht ausgebreitet. Die Blätter gestielt, herzförmig, lang zugespizt, sägeartig gezähnt. Die Quirle 20blüthig. Die Blumen weiß, mit gelben Flecken, haben einen starken unangenehmen Geruch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein an Zäunen, Mauern, auf Grasplätzen. Blühet vom April bis September. Reift vom August bis October. 24.

Nutzen.

Nach des Ritters Linné Versicherung werden die Blätter in Schweden von gemeinen Leuten im Frühling als Gemüse gekocht und gegessen. Auch in Irrland werden diese Blätter statt Gemüse genoßen.

104.

Lamium purpureum. Linn.

Rothe Taubnessel. Ackernessel. Rother Bienensaug. Wanzenkraut.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel wird nicht über 1 Fuß, oft nur halb so hoch. Die Blätter sind herzförmig und an der Spitze stumpf, die untersten davon auf sehr langen Stielen, welche nach oben zu immer mehr abnehmen. Die Blumen sind purpurroth, und stehen wirbelweise um den Stengel herum.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ueberall häufig, besonders im Gartenlande. Blühet vom April bis in den August, und reift im Stember. 24.

Nutzen.

In Schweden, Irrland und einigen Gegenden Deutschlands werden die Blätter im Frühjahr als Kohl zubereitet und gegeßen.

105.

Lapsana communis. Linn.

Gemeiner Rainkohl. Hasenkohl. Wilder Kohl. Wilder Salat. Milchen.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Dieses Gewächs erlangt nach Verschiedenheit des Bodens auch eine verschiedene Höhe, zuweilen wird es nur 1 oder 1½, zuweilen aber 6 Schuh hoch. Die Blätter sind gestielt und rauch; die untersten sind eyförmig, groß, am Rande geschweift; höher am Stengel sind sie ohne Stiele, lanzettförmig, schmal und am Rande ganz. Der Stengel theilet sich in viele Nebenzweige, und trägt kleine bleichgelbe Blumen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein an Wegen, Zäunen und in Wäldern. Blühet vom May bis in September, und reift vom July bis October.

Nutzen.

In Konstantinopel wird der Rainkohl ehe er blühet als Zugemüse gekocht und gegessen. Der Geschmack der frischen Blätter hat einige Aehnlichkeit mit dem Rettig; gekocht aber haben sie einen etwas bitterlichen Geschmack.

106.

Malva rotundifolia. Linn.

Runoblättrige Malve. Käsepappel. Gänsepappel. Feldpappel. Käsenappel. Feldmalve. Haasenpappel.

Cl. XVI. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel niedergestreckt und weichhaarig. Die Blätter herzförmig rund, gering 5lappig; die Lappen gezähnelt. Die Fruchtstiele niedergebogen. Die Blumen weiß mit purpurfarbigen Adern durchmahlt. Die Fruchthüllen auf der äußern Krümmung mit einem dichten Filz bedeckt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Fast überall an ungebauten Plätzen, an Straßen und Wegen. Blühet vom Juny bis in September, und reift vom August bis in October. 4.

Nutzen.

Die Blätter haben keinen Geruch. Der Geschmack ist kräutericht und schleimigt. Sie nähren, sind aber etwas schwer zu verdauen. Bey den Römern und Egyptern waren sie ein sehr beliebtes Gemüse.

Cicero sagt: (Epist. L. 7, Epist. 26.)
daß er bei dem Gastmale des Lentulus sich leicht der Austern und Muränen hätte enthalten können, allein von den köstlich bereiteten Malven und Mangold habe er häufig gegessen.

107.

Mercurialis annua. Linn.

Einjähriges Bingelkraut. Gemeines Bingelkraut. Kühkraut. Speckmelde. Klystierkraut. Kühwurz. Scheißmelde.

Cl. XXII. Ord. 5.

Beschreibung.

Der aufrecht, glatte, armförmige und ungefähr 2 Schuh hohe Stengel ist mit eylanzettförmigen, sägeartig gezähnten, glatten Blättern besezt. Die weiblichen grünen Blumen sitzen stiellos in den Blattwinkeln.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In schattigen Orten, als ein beschwerliches Unkraut in Gärten und Weinbergen. Blühet vom July bis September. Reift im September und October. ☉.

Nutzen.

Die Blätter dieser Pflanze wurden von den Alten als ein Küchengewächs benuzt, und zu diesem Behuf können die Blätter auch andern Gemüsen beigemischt werden. Man muß es aber von dem **Wilden Bingelkraut** oder der Hundsmelde (Mercurialis perennis. Linn.) wohl zu unterscheiden wißen, da lezteres narkotische und giftige Eigenschaften besizt.

108.

Papaver Rhoeas. Linn.

Klatschrosen Mohn. Klapperrosen. Kornrosen. Feldmohn. Wilder rother Mohn. Magsaamen. Grindmagen. Schnallen. Kornmohn.

Cl. XIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel vielblumig, mit abstehenden Haaren besezt. Die Blätter fiederförmig getheilt und eingeschnitten. Der Kelch geschloßen, eyrund, stumpf. Die Blumen purpurroth. Die Narbe 10 bis 15 strahlig. Die Saamenkapsel kugelrund und glatt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf den Feldern und unter dem Getreide häufig. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

In Irrland werden die Blätter dieser Blumen, wenn sie noch sehr jung und zart sind, als Gemüse gekocht und mit Butter vermischt, gegeßen.

109.

Polygonum Bistorta. Linn.

Natterwurz. Schlangenwurzel. Gänseampfer.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 14.)

Nutzen.

Die Blätter der Natterwurz können so lange als sie noch jung und zart sind, als ein Zugemüse gekocht und gegeßen werden.

110.

Portulaca oleracea. Linn.

Gemüse Portulack. Wilder Portulack. Burzelkraut.

Cl. XII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel niederliegend, dicke, röthlich, glatt, ästig, und gegen $1\frac{1}{2}$ Fuß lang. Die Blätter keilförmig, dick, fleischig, ungestielt. Die gelben Blumen sitzen haufenweise in den Blattwinkeln.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in den wärmern Theilen von Europa und Amerika wild, bei uns ebenfalls wild auf Aeckern, in Gärten, Weinbergen und an Mauern. Blühet vom Juny bis August. Reift im September und October. ☉.

Nutzen.

Man nimmt die Portulackblätter mit zu den kühlenden Bouillons und kocht sie als Gemüse an das Fleisch.

111.

Rumex acetosa. Linn.

Sauerampfer. Sauerlamp. Sauersenf. Säuerling. Streifwurz. Gemeiner Sauerampfer.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.
(Siehe Nro. 39.)

Nutzen.

Der Geschmack dieser Blätter ist angenehm säuerlich, man bedient sich derselben zu kühlenden Kräutersuppen, und kocht sie auch als Gemüse. Eben so vermischt man sie mit minder schmackhaften Kräutern, um selbige als Kohl zubereitet, schmackhafter zu machen. In Schweden macht man aus den frischen klein geschnittenen Blättern eine wohlschmeckende Suppe; man kocht selbige mit kleinen Rosinen in Wasser, thut etwas Butter, das Gelbe von Citronschaalen, etwas Gewürze, quirllt sie mit Eierdotter ab, und gießt noch etwas Wein dazu. — In Pohlen und Norwegen gießt man auf die Blätter kalt Wasser, läßt es einige Tage stehen und zieht es auf Flaschen. Es ist ein angenehm säuerliches Getränk in heißen Tagen der Ernte. Die Irrländer eßen die Blätter mit Milch und Fischen, und die Lappländer bedienen sich derselben zur Bereitung der Molken. Auf den französischen Schiffen pflegt man sie mit Butter einzumachen, um beständig ein frisches Kraut zu haben.

Die Grönländer heilen den Scorbut mit dem Safte der Blätter. Eben so kann man mit dem Safte die Tintenflecke aus der Wäsche machen.

Der Genuß ist sehr zu empfehlen, nicht genung daß die Blätter den Saucen und Suppen einen angenehmen und erfrischenden Geschmack geben, sondern sind auch in medicinischer Hinsicht sehr wirksam; sie dämpfen die Hitze, den Durst, die Galle, erwecken den Appetit, sind cholerischen Personen, ingleichen in hitzigen, Faul- und Gallenfiebern sehr zuträglich.

112.

Rumex crispus. Linn.

Krauser Ampfer. Grindwurzel. Butterampfer. Ochsenzunge. Kröteblätter.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 41.)

Nutzen.

Die jungen Blätter können im Frühjahr als Gemüse gekocht werden.

113.

Rumex obtusifolius. Linn

Stumpfblätteriger Ampfer. Stumfblätterige Grindwurz Lendenkraut.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel gefurcht und rund. Die Blätter alle stumpf, die untersten herzförmig-länglich, am Rande schwach gekerbt, die obersten lanzettförmig; die Blattscheiden groß, häutig, braun und zerrißen. Die obersten Quirle dicht bei einander. Die Blumen grünlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an Ackerrainen, auf Schutthaufen, Mauern, Kirchhöfen, Wiesen und an Gräben. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

In Rußland werden die jungen Blätter als Gemüse gekocht und gegessen.

114.

Rumex sanguineus. Linn.

Blutrother Ampfer. Blutampfer. Rothblättrige Mengelwurz. Drachenblut.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist purpurroth. Die Blätter lanzettförmig, gekerbt und mit rothen Adern und Punkten bezeichnet. Die Blumen röthlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sein Vaterland ist Virginien; allein auch in Deutschland wird er nicht selten wild angetroffen. Blühet im July und August. Reift im August und September. ♂ 4.

Nutzen.

Die Blätter können als Gemüse gekocht und gegessen werden.

115.

Sempervivum tectorum. Ait.

Gemeine Hauswurz. Große Hauswurz. Dachhauswurz. Hauslaub. Hauslauch. Donnerkraut.

Cl. XI. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Blätter gefranzt. Die Wurzelsprossen abstehend. Der Kelch 12spaltig. Die purpurrothen Blumenkronen 12blätterig. Fruchtknoten 24, in einer doppelten Reihe; die 12 in der äußern sind unfruchtbar.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Mauern und Dächern. Blühet im July und August. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die dicken und saftigen Blätter der Hauswurz enthalten einen wässerigten, etwas salzigten gelinde zusammenziehenden Saft, welcher kühlende Eigenschaften besizt. Die jungen und zarten Blätter können so wie der Portulack, zu den Suppen hinzugesezt werden.

116.

Sinapis arvensis. Smith.

Acker = Senf. Feldsenf. Schwarzer Feldsenf. Heberich. Wilder Senf. Ackerkohl.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist hart, ästig, gegen den Boden zu haarig, und wird 1 ½ Schuh hoch. Die Blätter eyförmig-länglich, buchtig, gezähnt. Die Kelchblättchen glatt, unter der Spitze mit einem stumpfen, durchsichtigen Stachel versehen. Die Blumen gelb. Die Schoten geglättet, mit Erhabenheiten und Vertiefungen, sind länger als der etwas 4eckigte, zusammengedrückte Schnabel.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf lettigem und steinigem Boden unter der Saat. Blühet vom Juny bis August. Reift im September. ☉.

Nutzen.

In England und Schweden werden die Blätter des Ackersenf wie Kohl zugerichtet und sehr gerne gegessen.

117.

Sonchus asper. Hall.

Rauhe Gänsedistel. Saudistel. Milchdistel. Leberdistel. Dudistel. Haasenkohl. Haasensalat. Saumelk. Sonchenkraut.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ästig, glatt, saftig, hohl und wächst von 1 bis zu 3 Fuß Höhe. Die spröden Blätter lanzettförmig, am Grunde verlängert, halbgefiedert, oder etwas buchtig. Die Zähne fast den Dornen gleich. Die Blumenstiele mit Haardrüsen besezt. Die Kelche glatt. Die Blumen gelb.

Sonchus oleraceus asper. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und Krautfeldern. Blühet vom July bis September. Reift vom July bis in October.

Nutzen.

Man kann das Kraut jung als Gemüse zubereitet genießen. ☉.

118.

Sonchus laevis. Hall.

Glatte Gänsedistel. Glatte Saudistel. Glatte Milchdistel.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel eckig, glatt. Die Blätter lanzettförmig, am Grunde verlängert, halbgefiedert oder etwas buchtig, gezähnt, schlaff. Die Blumenstiele mit Haardrüsen besezt. Die Kelche glatt. Die Blumen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig auf Aeckern und Krautfeldern. Blühet vom July bis September. Reift vom July bis October.

Nutzen.

Was bei der vorigen gesagt worden, ist auch bei dieser anwendbar.

119.

Simphytum officinale. Sibth.

Offizinelle Beinwell. Beinwurz. Schmeerwurz. Schwarzwurz. Wallwurz, Reinwurz.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die starke fleischigte Wurzel ist äußerlich schwarz, innerlich weiß. Die Pflanze wird ziemlich hoch. Die Stengel sind oft Fingers dicke und gefurchet. Die Blätter eyrund-lanzettförmig, an dem Stengel herablaufend. Die weißen, auch zuweilen gelben, oder rothen Blumen sitzen am Ende der Aeste und hängen vorwärts über.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an schattigen Orten und auf feuchten Wiesen. Blühet im Mai und Juny. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die jungen zarten Blätter werden in England und Irrland als Gemüse zubereitet und gegessen.

120.

Tussilago farfara. W.

Gemeiner Huflattig. Ohmblätter. Roßhuf. Eselshuf. Brunnlattich. Brustlattich. Erdkrone. Huflattig. Merzblumen.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Die nach der Blüthe hervorkommenden Blätter sind herzförmig, zirkelrund, eckig, gezähnelt, unten weißfilzig. Viele Blumenschäfte kommen aus einer Wurzel, und sind mit etwas hautartigen Schuppen, welche Dachziegelförmig über einander liegen, bedeckt. Die zusammen gesezten Blumen stehen einzeln und haben einen gelben Blumenstrahl.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf thonigen Boden, an Gräben, Wegen, und als ein verhaßtes Unkraut auch auf Aeckern. Blühet im März und April. Reift im Mai. 4.

Nutzen.

Die jungen Blätter dieser Pflanze werden an einigen Orten in Suppen und Mehlbreien gegessen. Man empfiehlt sie hauptsächlich, sowohl zur Speise als zur Arzney, schwindsüchtigen Personen. Sie geben wenn sie als Spinat zubereitet werden, ein gutes Zugemüse ab.

121.

Ulmus campestris. Linn.

Feld Ulmbaum. Rüster. Ilmenbaum.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 50.)

Nutzen.

Die jungen Blätter dieses bekannten Baumes können in theuren Zeiten von armen Menschen als ein Gemüse benutzt werden. Die erwachsenen Blätter aber besitzen zusammenziehende Eigenschaften.

C.

Früchte und Saamen

die als Gemüse genossen werden können.

122.

Festuca fluitans. Linn.

Manna Schwingel. Schwaden. Schwadengras. Mannagras. Entengras. Wiesenschwingel. Himmelsthau. Frankfurter Schwaden. Schwadengrütze. Polnischer Schwaden.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Halm ist nach Beschaffenheit des Wassers, worin diese Grasart wächst, und des darunter befindlichen Schlammes, von sehr ungleicher Länge, 1, 2 bis 3 Ellen lang auch wohl drüber. Das Untertheil desselben, welches im Schlamme steckt, ist weiß, glatt, und treibt aus jedem Knoten unter dem daraus entspringenden Blatte rings um den Halm eine Menge Zasern; das Obertheil aber ist etwas zurückgebogen, glänzend und hellgrün. Die

Blätter sind lang, zugespitzt, auf beiden Seiten glatt, rinnenförmig und am Rande scharf. Die Rispe ist zuweilen 1 Elle lang, einseitig, ausgebreitet, schlaff. Die Aehrchen 7 bis 12blüthig, grannenlos, gleichbreit, etwas zusammengedrückt, fast stiellos. Die Kelchspelzen ungleich: 1rippig, glatt. Die äußere Kronspelze 7 oder 8nervig, rauch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben in Gräben, Bächen, Teichen, Sümpfen, worin es oft große schwimmende Rasen bildet. Blühet vom Mai bis July. Reift vom Juny bis September. 24.

Nutzen.

Der Saame dieses Grases bestehet aus kleinen gelben glänzenden Körnchen, welche kürzer und viel dünner sind als wie die Roggenkörner, Wenn man die Hülse, welche dieselben bedeckt, wegnimmt, so kommen kleine schwarzbraune glänzende Körner zum Vorschein, welche der sogenannte Schwaden sind. Man sammelt sie um Johanni des Morgens, ehe noch der Thau abtrocknet, mit Sieben die an die Aehren des Halms angeschlagen werden. Den gesammelten Saamen breitet man auf ein weißes leinenes Tuch, und läßt ihn an der Sonne trocknen; hierauf bringt man ihn in einen Stampftrog, worinnen er mäßig gestoßen wird, damit die Hülsen davon abgehn. Mit dieser Schwadengrütze wird zu Frankfurt an der Oder ein ansehnlicher Handel getrieben, und es verdient allerdings, daß diese Grasart, welche sich durch die Wurzeln und Ausläufer sehr vermehret, in mehrern Gegenden angebauet würde.

In Milch gekocht quillt die ganze ungemahlene Mannagrütze sehr, und sie giebt sodann ein Essen ab, das eben so schmackhaft als wie die Sagogrütze, wo nicht noch wohlschmeckender ist. Von 2 bis 3 Loth davon, können sich eben so viel Personen sättigen. Auch in Wasser mit fri-

scher Butter gekocht, ist sie eine angenehme Speise. Das aus diesen Saamen gemahlene Mehl ist besonders zu brey-artigen Speisen zu gebrauchen; nicht so gut kann es zu Brod oder Backwerk angewendet werden, weil es so wie das Reismehl in keine rechte Gährung zu bringen ist.

123.

Panicum sanguinale.

Blutfench. Bluthirse. Blutgras. Fingergras. Krähenfuß. Wilder Hirse. Hirsegras. Wild Schwadengras. Himmelthau. Wild Mannagras.

Cl. III. Ord. 2.

Beschreibung.

Der blutrothe Halm ist einen Finger, eine Spanne, einen, auch wohl zwei Fuß lang, nachdem der Boden mager, fett oder locker ist; er liegt ganz auf der Erde, oder richtet sich vorwärts unter einem schiefen Winkel auf, besonders wenn er blühet. Die Blätter sind lanzettförmig, breit, zuweilen wellenförmig gebogen, am Rande und beiden Seiten glatt, mehrentheils mit langen Haaren besezt, weich, dunkelgrün und zugespizt. Die Blattscheiden mit Punkten besezt. Die Aehren wechselsweis stehend, fingerförmig, an der innern Grundfläche knotig. Die gedoppelten Blüthen grannenlos.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und in Gärten gemein. Blühet im July und August. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Aus den Saamen desselben läßt sich eine gute und schmackhafte Grütze bereiten, der zu Suppen vorzüglich anwenddar ist. Der Nahrhaftigkeit und Schmackhaftigkeit dieses gesunden Grützes wegen, verdiente diese Grasart, daß man sich besonders auf den Anbau desselben legte, zumal da sie dadurch noch mehr veredelt wird.

124.

Polygonum aviculare. Linn.

Wegetritt-Knöterich. Vogelknöterich. Tennegras. Blutkraut. Wegegras. Wegelauf. Jungferntritt. Saugras. Tausendkanten. Wassertritt. Zehrgras. Ferkelkraut. Blutgarbe.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel ist krautartig und niederliegend. Die Blätter lanzettförmig. Die Blumen weiß oder röthlich, stiellos, in den Blattwinkeln der Blätter 8männig, 3weibig. Der Saamen 3eckig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben an Straßen, Fußwegen, auf Aeckern, auf Mauern und an Häusern. Blühet den ganzen Sommer hindurch und reift vom July bis November. ☉.

Nutzen.

Die Saamen dieser Pflanze sind sehr klein und daher schwer zu sammeln. Allein, da sie in sehr großer Menge auf derselben befindlich sind, so könnten sie auch in theuren Zeiten gemahlen, und das Mehl wie Getreidemehl in der Küche benuzt werden.

125.

Polygonum convulvulus. Linn.

Winden-Knöterich. Buchwinde. Schwarzwinde. Heidelwinde. Vogelzungen. Wild Heidekorn.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel windend, eckig, ästig und glatt. Die Blätter herzförmig; die Blattansätze abgestuzt und ganz. Die weißlich grünen Blumen sind nachenförmig. Der

Griffel ist einfach, und die 3 Narben kugelrund. Der Saame zeckig, glatt und schwarz.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Fast allenthalben auf Aeckern. Blühet im July und August. Reift im September und October ☉.

Nutzen.

Diese Art ist im Ertrag des Saamens eben so reichlich als die vorige. Der Saamen ist auch weit leichter einzusammeln, und würde gestampft, und von den Hülsen befreit noch zweckmäßiger in der Küche zu benutzen seyn.

126.

Quercus Robur. Ehr.

Gemeine Eiche. Eichbaum. Steineiche. Wintereiche.

Cl. XXI. Ord. 5.

Beschreibung.

(Siehe No. 27.)

Nutzen.

Die Eicheln haben einen herben, bittern, sehr zusammenziehenden und unangenehmen Geschmack und werden daher nicht eigentlich zur Speise gebraucht; indeßen wird doch ihr Geschmack, wenn man sie unter der heißen Asche röstet, einigermaßen erträglich. Durch eine gehörige Zubereitung aber kann man sie geschickt machen, auch als Gemüse benutzen zu können, und sie sind dann auch in theuren Zeiten zu diesem Behuf anwendbar. Man schälet nehmlich die reifen diesjährigen Eicheln, kocht sie in gemeinen Wasser oder Kalchwasser, oder einer schwachen Lauge von Asche, süßt sie etlichemal mit frischem Wasser ab, schneidet sieklein und reibt sie zu einem Muße, da sie denn als Gemüse gekocht, mit Fleischbrühe oder Butter und Salz abgemacht, genoßen werden können.

Was hier gesagt worden ist, eben dasselbe gilt auch bei der Stieleiche (Quercus pedunculata) Siehe No. 26.

127.

Trapa natans. Linn.

Wassernuß. Stachelnuß. Seenuß.

Cl. IV. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 29.)

Nutzen.

Außer der Benutzung zu Brod werden die Wassernüße auch noch wie Kastanien gebraten, oder in Salzwasser gekocht, und mit Pfeffer und Salz gegessen. Aus dem daraus gemachten Mehle können auch Breye gekocht werden. Dieses Mehl wird von reifen und noch nicht verdorbenen Nüßen, aus den geschälten, und theils an der Luft, theis im Backofen getrockneten Kernen bereitet; es ist sehr fein und weiß, quillt auch im Kochen sehr auf.

128.

Vicia sativa. Linn.

Futterwicke. Roßwicke. Kornwicke. Große Wicke.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 44.)

Nutzen.

Die Saamen haben keinen Geruch, und einen mehlartigen Geschmack. Sie nähren weniger als Bohnen, erfordern zur Verdauung einen starken Magen und ein arbeitsames Leben. Man muß daher den Genuß derselben dem Landmann überlassen.

D.

Farrenkräuter

die als Gemüse genossen werden können.

129.

Onoclea struthiopteris. Hoffm.

Strauß-Rollfarn. Strauß Osmunde.

Cl. XXIII. Ord .2.

Beschreibung.

Der Strunk furchig, nackend, gering, 3seitig. Die unfruchtbaren Blätter fast doppelt gefiedert, die fruchttragenden Blätter kommen aus der Mitte vom Grunde der unfruchtbaren hervor, sind 1seitig, mit zurückgekrümten zusammengezogenen Fiederblättern und Blättchen, von welchen die leztern nach völliger Ausbreitung auf den Rücken mit braunen, einem purpurfarbigen Ring umgebenen Kapseln bedeckt sind.

Osmunda struthiopteris. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In schattigen feuchten Bergwäldern. Blühet im Juny und July. Reift im September und October. 24.

Nutzen.

Die jungen zarten Sprossen werden von den Norwegern als Gemüse gekocht und gegessen.

130.

Ophioglossum vulgatum. L.

Gemeine Natterzunge.

Cl. XXIII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der einzeln stehende Schaft hat in der Mitte ein eylanzettförmiges, stumpfliches, stiellofes, umfassendes

Blatt. Die Aehre auf der Spitze des Schafts, einfach, einzeln, (selten 2fach,) zungenförmig, grün, wird in der Reife röthlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf feuchten Wiesen. Blühet im Juny und July. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die Blätter werden in Ostindien gekocht, als Gemüse zubereitet und gegessen

131.

Pteris aquilina. Linn.

Adler-Saumfarn. Roßfarn. Flügelfarn.

Cl. XXIII. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 54.)

Nutzen.

Bei den Japanesen werden die jungen Blätter, ehe sich selbige entwickeln, als Gemüse zubereitet und gegessen.

B.

Von den
Verwechslungen und Verfälschungen der Gemüse-Surrogate,
und
den zubereiteten Gemüsen selbst.

Der Schöpfer des Weltalls fand es für gut, neben den tausend Gräsern, Pflanzen, Sträuchern und Bäumen, die den Menschen Nahrung und Freude gewähren, auch solche aufsprießen zu lassen; die seiner Natur Gift, das heißt: schädliche sind. Eine kleine Erwähnung hierüber geschah schon bei den Brodsurrogaten, da aber bei den Gemüsesurrogaten weit eher als bei jenen eine Verwechslung oder Versälschung statt finden kann; so wird hier eine größere Abhandlung darüber nothwendig sein.

Dergleichen Verwechslungen oder Verfälschungen, die natürlich einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit des Menschen haben müssen, entstehen größtentheils aus Unwissenheit, nur selten aus Bosheit. Davor kann uns nur allein Vorsicht und eine genaue Kenntniß der zu Gemüse dienenden Pflanzentheile schützen. Diese genaue Kenntniß, von der richtigen oder unrichtigen Wahl, von welcher Gesundheit und Leben abhängt, muß daher für uns Menschen jederzeit die heiligste Pflicht sein.

Wäre der Mensch der Natur treu geblieben, hätten Wollüste und Ausschweifungen seinen Körper, nicht von seiner ursprünglichen Stärke und Ausdauer herabgesezt, so würde vielleicht der Instinkt bei den Menschen das thun, was jezt nur die traurigen Erfahrungen bewirken müßen. Kein Instinkt warnt uns also vor der schrecklichen Gefahr; denn wir fühlen oft das Gift eher in uns, mit seinen fürch-

terlichen Wirkungen, als wir bei aller unsrer Vorsicht es oft vermuthen konnten, Gift zu uns genommen zu haben. Nur die traurige Erfahrung an andern Personen, die eine Giftpflanze unerwartet hinrichtete, macht uns scheu, dieselbe zu genießen, und es gehörten wohl unzählige Schlachtopfer dazu, die erst dadurch ihren Tod finden mußten, daß der Genuß dieser oder jener Pflanze oder Frucht tödtlich sei

Es wäre jedoch Vorurtheil, wenn man eine übelriechende Pflanze deswegen für giftig erklären wollte, weil sie übel riecht; denn diese Eigenschaft trift erstlich nicht bei allen Giftpflanzen, und sodann kann eine Pflanze, die dem Einen stinkend vorkömmt, einem Andern, wenn auch grade nicht wohlriechend, doch sehr erträglich scheinen. Ein dritter kann dagegen den feinsten Wohlgeruch entweder unausstehlich, oder doch nur sehr mittelmäßig finden. Kurz, da man bei dem tausendfachen Unterschiede in der Spannung der Geruchsorgane nicht einmal eine richtige Mittellinie zwischen dem Zuvielen und Zuwenigen ziehen kann, so kann man noch weniger einen Wohlgeruch für einen Wink der Natur, oder einen übeln Geruch für eine Warnung eine Pflanze nicht oder zu genießen, ansehen, weil zu viel Wohlgeruch tödlich und stinkend wird, und ein gemäßigter Gestank unschädlich und unmerklich werden kann.

Die meisten Giftpflanzen verführen uns durch ihre schöne Farbe der Blumen und Früchte. Wir würden auch hier, sowohl in der moralischen, als auch in der botanischen Welt ohne Ueberlegung handeln, wenn wir eine schöne ins Auge fallende Sache darum für vortreflich halten wollten, weil ihr Aeußeres viel innere Güte verspricht. Der Fall würde ohne Zweifel ebenderselbe sein, wenn wir eine Pflanze von ungewöhnlicher Zeichnung, ohne Simmetrie, von traurigen, hypochondrischen Ansehn, von einer schwarzblauen, schmutziggelben oder schwarzen Farbe, oder ein schmutziges Braun mit schwarzen Adern für

verworfen ansehen wollten, weil wir mit gewißen Farben des alten Herkommens zu trauren pflegen. Andere Pflanzen verscheuchen uns dadurch, daß ihre ganze Oberfläche einen klebrigen Saft ausschwitzen und einen eckelhaften widrigen Geruch von sich geben; aber es treffen diese Eigenschaften nicht eben darum bei allen Giftpflanzen ein. Aus dieser Ursache wäre es ebenfalls leichtsinnig gehandelt, dergleichen Gewächse für drohende Gifte anzusehen.

Einigermaßen könnte uns der Abscheu der Thiere gegen manche Pflanzen zur Warnung dienen, wenigstens gegen dieselbe Mißtrauen zu faßen. Es kommt aber hierauf an, ob das Thier gesund, wohlgefüttert und der Weide gewohnt ist. Denn beim Thier kann der Hunger oder die Gier, oder auch nur Neugierde etwas neues zu kosten, den Instinkt desselben irre führen und betrügen.

Aus diesem allen folgt, daß wir keine sichern Merkmale haben, mit welchen wir durch den Blick oder Geruch zu entscheiden vermöchten, ob eine Pflanze giftig ist oder nicht; nur durch Vorsicht und einer genauen Kenntniß der Gewächse sind wir im Stande dies in Erfahrung zu bringen.

Die wichtigsten Giftpflanzen, die wegen Aehnlichkeit einzelner Theile, oder der ganzen Pflanze mit andern genießbaren Pflanzen, leicht zu Vergiftungen Anlaß geben können, sind kürzlich folgende:

A.

Scharfe und betäubende Giftpflanzen zugleich.

Kennzeichen. Sie schmecken und riechen scharf, machen schwindlich, sinnlos, schläfrig, verursachen Magenentzündungen, Krämpfe, Blutergießungen, faules Blut.

1) **Gefleckter Schierling.** (Conium maculatum. Linn.) Auch unter den Nahmen Blutschierling,

Wuthschierling, Tollkörbel, Hundspetersilie, Würgerling, Ziegenkraut, Baagenkraut, Teufelspeterlein und Katzenpeterlein, bekannt.

Eine der schädlichsten Pflanzen, an welchen alle Theile giftig sind; sie blühet im July und August, sowohl im Freyen als in Gärten. ♂.

Ihre **Wurzel** ist ausdauernd, mittelmäßig dick, runzlich, fast spindelförmig; zaserig, gelbweiß und schwammig. Der **Stengel** ist aufrecht, dick, ästig, glatt, rund, inwendig hohl, knotig, wird über 3 Fuß hoch, und ist von unten herauf mit blutrothen Flecken besprengt. Die **Blätter** glatt, 3fach gefiedert, von neuen eingeschnitten, glänzend, haben keine eigne Stiele, sondern eine rothgefleckte Scheide. Die **Schirmblume** ist groß, hat eine Hülle von einigen umgebogenen Blättchen, und besteht aus mehrern kleinen Dolden von weißer Krone. Die Blumen sehen weiß aus und bestehen aus 5 herzförmigen, eingebogenen, ungleich großen Blättchen, die der Länge nach mit einem erhabenen Mittelstriche bezeichnet sind. Die **Frucht** ist fast kugelrund, 5streifig, und enthält 2 nackte, getüpfelte, halbgewölbte, gestreifte Saamen, deren andern Fläche glatt, mit durchkreuzten Querstrichen geribbt sind, und übel riechen.

Alle Theile dieser Pflanze haben, zwischen den Fingern gerieben, einen unangenehmen, Katzenharn und Mäusekoth ähnlichen Geruch; ehe man die Pflanze zwischen den Fingern reibt, etwas den Pastinackwurzeln ähnlich.

2) **Wasser Schierling.** (Cicuta virosa. Linn.)
Auch bekannt unter den Nahmen: Apothekerschierling, Giftiger Wütherich, Parzenkraut.

Ist eine noch heftiger wirkende Giftpflanze als vorige. Wächst in Wassergräben und stehenden Wässern. Blühet im July und August. 4.

Die Wurzel ist dick, geknict, inwendig weiß und in verschiedene Fächer getheilt; im Durchschneiden fließt ein giftiger safrangelber Saft heraus. Der Stengel ist aufrecht, hohl, dick, glatt, leicht gestreift, 2theilig, mit wäßerigen klebrigen Safte angefüllt, untenher weiß und roth gestreift, oben grünlich. Die Blätter sind hellgrün, groß, glänzend, gefiedert; jedes Blättchen zertheilt sich wieder in 3 oder 4 längliche, lanzenförmige, am Rande gezahnte Blätterchen. Die Schirmblumen stehen den Blättern grade über. Die weißen Blümchen bestehen aus 5 eyförmigen, eingebognen Blättchen von gleicher Größe. Der allgemeine Schirm ist gleichstrahlig. Der Saame ist rund, etwas haarig, gefurcht, weiß gesäumt, und dem Petersiliensaamen ähnlich.

Dieser Wasser-Schierling ist eines der stärksten Gifte im Gewächsreiche, und seine schlimmste Eigenschaft liegt in der Wurzel. Der Geruch der Pflanze ist sellerieartig, doch hat er nicht das gewürzhafte des Sellerie, sondern etwas widriges und Eckel erregendes bei sich.

3) Hundsgleiße. (Aethusa cynapium. Linn.)

Auch bekannt unter den Nahmen: Hundspetersilie. Tolle Petersilie. Stinkende Petersilie. Glanzpetersilie. Faule Grete. Gleiße.

Diese Giftpflanze erfordert die größte Aufmerksamkeit, denn sie mischt sich überall unter eßbare Kräuter, und läßt sich nicht gut vor der Blüthezeit von Petersilie oder Kerbel unterscheiden. Blühet im July und August. ☉.

Die Wurzel ist lang, weiß, dünne, unten spitzig zulaufend, mit Fasern besezt, weiß und fast ohne Geruch. Der Stengel ebenfalls dünn, rund gefurcht, sehr ästig und gegen 3 Fuß hoch. Die Blätter sind groß, doppelt gefiedert, noch dreimal getheilt, glattrandig, glänzend, und dunkelgrün, unten etwas bläßer, klein und oval gespizt. Die Schirmblume ist groß und weiß. Der Saame nackt, 4furchig und mit 3 erhabenen Ribben versehen.

Die Pflanze verbreitet zwischen den Fingern gerieben einen Knoblauchartigen Geruch.

4) **Schwarzes Bilsenkraut.** (Hyoscyamus niger. Linn.) Schlafkraut. Zigeunerkraut. Tollkraut. Hühner-Gift. Hühner-Tod. Teufelsauge.

Es gehört diese Pflanze zu den betäubenden Giften, und diese Eigenschaft besizt sie im so hohen Grade, daß schon der stinkende, dumpfige Geruch Kopfweh und Schwindel verursacht, wodurch sie sehr gut von andern Pflanzen zu unterscheiden ist. Sie wächst an Wegen, auf Schutt und andern ungebauten Orten. Blühet vom Mai bis July. ♂.

Die **Wurzel** ist lang, dick, spindelförmig, gerunzelt, von aussen braun, inwendig weiß. Die ganze Pflanze bedeckt ein weißes kurzes Haar, und erreicht eine Höhe von 2 Fuß, wenn der Boden ergiebig ist. Die **Blätter** sind ungleich groß, oben kleiner, am Rande fadenartig ausgeschweift; sie sind dabei dick, tief gefurcht, einwärts gebogen, weich und klebrig anzufühlen, oben schmuzziggrün, unten aber hellgrün. Sie haben keinen Stiel, sondern umgeben den Stengel mit ihrem Fuße. Die Blumen machen eine lockere Aehre von bleichgelber Krone, die zart purpurroth geädert, von trichterförmiger Gestalt, und deren Rand 5mal gespalten ist. Das **Saamenbehältniß** ist eine eyrunde zweyfächerige Kapsel, mit einem Deckel versehen der Wagerecht abspringt. Die **Saamen** sind klein, getüpfelt, rauch, nierenförmig, und haben eine graubraune Farbe.

Die ganze klebrige Pflanze durchwittert das Zimmer mit ihrer widrigen Giftausdünstung, und wer sich darin lange genug aufhält oder gar schläft, wird schon davon matt und schläfrig.

5) **Wolfskirsche.** (Atropa Belladonna. Linn.) Wird auch Belladonna, Tollkirsche, Waldnachtschatten, Tollkraut, Ballwurz, Toll Nachtschatten, Irrbeere,

Saukirschen, Schön Mädchen, Schön Frau, Teufelsbeeren, Wuthbeeren, Schwindelbeeren, genannt.

Eine sehr heftig wirkende Giftpflanze, die besonders durch ihre schwarzen glänzenden und süßlichen Beeren dem Unerfahrenen leicht den Tod bringen kann, indem er dieselben für Kirschen oder Heidelbeeren genießt. Sie wächst in schattigen und gebürgigten Wäldern, und blühet im July und August. 4.

Die Wurzel ist lang, dick, knotig und kriechend. Der Stengel 3 bis 6 Fuß hoch und astreich, von einer röthlichen Farbe. Die Blätter sind bis auf 6 Zoll lang, eyrund, gespizt, groß, ungetheilt und glattrandig, saftig, dunkelgrün, von unten etwas hellgrün; die jungen Blätter sind weich, haarig, die ältern aber nackt, und ohne sonderlichen Geruch und Geschmack. Die Blumen haben Stiele, hängen niederwärts, sind glockenartig gestaltet, 5mal getheilt, gestreift, inwendig dunkel violet, am Grunde gelb, von außen grünlichroth, behaart, und haben übrigens ein trauriges Ansehen. Die Frucht ist eine Anfangs grüne, dann schwarze, runde, saftige und 2fächeriche Beere, welche mit einer grünen Hülle, (dem Kelche) umgeben, in welcher viel nierenförmiger, kleiner und getüpfelter Saamen enthalten ist.

Nur 10 bis 12 solcher Beeren sind schon hinlänglich einen Menschen zu tödten, wenn keine Gegenmittel zur Rettung vorhanden sind, oder gebraucht werden.

6) Napell. (Aconitum Napellus. Linn.)

Auch Sturmhut, Blaues Eisenhütchen, Kappenblume, Teufelswurz, Narrenkappe und Wolfswurz, genannt.

Die Pflanze hat nächst ihren scharfen Bestandtheilen auch solche, welche betäuben, und Schwindel erregen, ihr Geruch ist unbedeutend. Sie wächst bei uns in Gärten, und im Riesengebürge wild, auf den Gebürgen in Frankreich und der Schweiz an Bächen. Blühet im August. 4.

Die Wurzel besteht aus mehrern kleinen rübenförmig und mit Fasern besezten Knollen, von bräunlicher Farbe. Der Stengel ist aufrecht, steif, bis 5 Fuß hoch, und endiget sich in eine walzenförmige Blumenähre. Die Blätter sind schwarzgrün, steif, glänzend, und bis an den Stiel in 3 bis 5, nachmals ausgeschnittene Lappen zertheilt, wovon der Mittellappen jederzeit noch 3mal getheilt ist. Die Blume ist dunkelblau, und das oberste Blatt derselben hat viel Aehnlichkeit mit einer Sturmhaube oder einem Helme; an dieses schließen sich noch vier ungleiche etwas bauchige und eyförmige Nebenblätter. Die Frucht besteht aus 3 bis 5 eyrund pfriemenförmigen, einschaaligen Saamenkapseln.

7. **Berg-Sturmhut.** (Aconitum Cammarum. Linn.) Blaues Eisenhütlein. Blaue Wolfswurz.

Es ist eine der vorigen sehr ähnliche aber weit giftigere Pflanze; sie wächst auf hohen Gebirgen; ihre Wurzel hat die Gestalt einer Steckrübe; sie blüht im Juny.

Sie unterscheidet sich von den vorigen durch den Stamm, welcher sich rispenartig zertheilt, und die Blumen, welche groß, violett oder purpurroth sind, und eine zusammengesezte Traube bilden. Jede Blume hinterläßt 5 trockne Saamengehäuse mit schwarzen, rauhen, fast 4eckigen Saamen.

8) **Gelber Sturmhut.** (Aconitum Lycoctonum. Linn.) Gelbe Wolfswurz. Gelbes Eisenhütchen.

Wächst an mehrern Orten Schlesiens und Böhmens, besonders im Gebürge; ich habe sie um Friedeberg am Queis mehrmals gefunden. Blühet im Juny und July.

Diese Pflanze ist den vorigen sehr ähnlich, der Unterschied kömmt hier bloß auf die gelbliche Blume und auf breitere, rauhe, handförmige, tief ausgeschnizte Blätter an. Das eigentliche Helmblatt hat eine walzenförmige Gestalt, und ist also mehr eine Röhre, als eine Sturmhaube.

Die **Gegenmittel** gegen diese scharfen und betäubenden Giftpflanzen sind, erweichende, abführende Klystiere, laue Wassergetränke mit Oehl und Schleim in Menge, Honig und Milch.

B.

Betäubende Giftpflanzen.

Kennzeichen. Sie betäuben durch den Geruch, machen schläfrig, dumm und wahnwitzig, verursachen auf der Haut Brandflecken und faul Blut. Innerlich wirken sie als starke Magengifte.

9) **Gemeiner Stechapfel.** (Datura stramonium. Linn.) Dornapfel. Stachelnuß. Igelkolbe. Stinkender Stechapfel. Rauchapfel. Tollkraut.

Diese Giftpflanze war ehedem nur in Amerika zu Hause, nun ist sie aber in ganz Europa zu finden. Sie blühet im July und August.

Die **Wurzel** ist dick und ungleich zaserig. Der **Stengel** glatt, zweitheilig und wird 2 bis 3 Fuß hoch. Die **Blätter** sind groß, glatt, zahnförmig ausgeschweift. Die Blumen sind ebenfalls groß, ganz weiß, und sitzen auf kurzen Stengelchen; auf dieselben folgt die eyrunde, ziemlich große Frucht oder Saamenbehältniß, welches auf seiner ganzen Oberfläche mit steifen spitzigen Stacheln besezt ist.

Die ganze Pflanze ist mit einer klebrichten Feuchtigkeit bekleidet, und schon längst ist sie als eine berufene Giftpflanze, durch eine Menge trauriger Fälle an Menschen und Vieh, bezeichnet worden. Alle Theile dieser Pflanze, Kraut, Blume, vorzüglich die in Wasser, Milch oder Wein abgekochte Saamen, haben eine giftige, schädliche Eigenschaft.

10) **Wildes Löwenmaul.** (Antirrhinum Orontium. Linn.) Orant. Taurant. Hundskopf.

Kalbsnase. Teufelsband. Hundsschädel. Todtenköpfel.

Dieses schädliche Unkraut wächset auf Brachfeldern und blühet im July und August.

Der Stengel ist aufrecht, äslig, und wird nicht viel über einen Fuß hoch. Die Blätter sind schmal, lanzenförmig und nicht scharf zugespizt. Die Blumenkelche sind sehr weit und in 5 lange fingerartige Lappen zerschnitten, welche länger als die Blumen sind, diese sind roth und haben einen rauchen gelben Gaumen. Die Gestalt des reifen Saamenbehältnisses ist sonderbar; es hat an 3 Orten, wo es aufspringt, Löcher, die mit kleinen Schuppen versehen sind, und stellet den Schädel eines Affens, oder einen Todtenkopf, ganz deutlich vor.

11) Taumel-Lolch. (Lolium temulentum. L.) Sommerlolch. Tollkorn. Taubkraut. Schwindel-Hafer. Schaafweitze. Tollgerste.

Dieses Saatunkraut mischt sich häufig unter die Getreidearten, den Weitzen, Roggen, Gerste und Hafer, auf feuchten Aeckern, und nach den Ueberschwemmungen eines nassen Frühlings, und kann nur durch öfteres Pflügen im Frühjahre und Kalkdüngungen ausgerottet werden. Es blühet im August.

Die Halme werden 2 oft sogar 5 Fuß hoch. Die Blätter sind glatt. Die Blumenähre enthält oft 18 kleine Aehren, die grün oder röthlich breit gedrückt, mit vielen Stacheln besezt sind. Die allgemeine Aehre wird einen Fuß hoch, und jedes Aehrchen hat 8 kleine Blümchen. Anstatt der Krone sind zwei grüne Blätter, darunter sich eins in einem dünnen Stachel endigt. Der Saame ist braunschwarz, oval, breit gedrückt, süßlich an Geschmack, und wie die ganze Pflanze ohne Geruch.

Wenn der Saame roh genossen, oder unter ander Getreidemehl gemischt wird, welches sich alsdann mit Wasser nicht so wie wie das Roggenmehl zu einem Teige

verdickt, oder in Bier und Brandwein geweicht wird, so werden Menschen und Thiere davon berauscht und betäubt.

12) Bastard Gänsefuß. (Chenopodium hybridum. Linn.) Falscher Gänsefuß. Saumelde. Sautodt.

Wächst im Gartenlande, und blühet im Juny und July.

Der unangenehme Geruch kömmt mit dem des Stechapfels überein. Der Stengel ist glatt. Die Blätter herzförmig, sattgrün, völlig glatt, oft 7 bis 9eckig, scharfzugespizt, und den Blättern des Stechapfels ähnlich. Der Kelch hat 5 eyrunde, hohle, am Rande membranöse Blätter, die nicht abfallen. Die Blume fehlt, und der linsenförmige Saame liegt im geschlossenen Kelche.

Diese stinkende Giftpflanze tödtet sowohl roh als gekocht; ein geringer Genuß verursacht Schwindel, macht blödäugig, die Glieder zittern mit Entkräftung.

Gegengifte. Ein starkes Brechmittel, öhlige Getränke, Purganzen, Seifenklystiere, Eßig in Menge, äußerlich Nackenblasenpflaster, innerlich Bibergeil-Extract.

Auser diesen giebt es zwar noch viele Giftkräuter, allein ihr Ansehn unterscheidet sie so deutlich von den gewöhnlichen Nahrungspflanzen, daß eine Verfälschung auf diesem Wege nicht anders, als durch unverantwortlichen Leichtsinn möglich ist. Auser der von den gewöhnlichen Pflanzen abweichenden Gestalt, geben sie sich auch noch durch folgende Zeichen zu erkennen.

I.

Sie haben einen scharfen, beißenden und brennenden Geschmack, der als gemeinschaftliches Kennzeichen sie zu etner Klasse vereint, die man mit dem Nahmen der scharfen Giftpflanzen belegt. Unter den Zwiebelgewächsen findet sich

1) Die **Kaiserkrone.** (Fritillaria imperialis. L.) die eine unserer schönen Gartenblumen ist, aber in ihrer Wurzel einen scharfen und giftigen Saft hat.

2) Die **Herbst-Zeitlose.** (Colchicum autumnale. Linn.) auch unter den Nahmen gemeine Zeitlose, Wiesensafran, Lichtblume, nackte Jungfer bekannt. Es ist ein gemeines Unkraut, das aber selbst von dem Viehe nicht gern gefressen wird.

Sonst gehören von den übrigen Pflanzen noch hieher:

3) Der **purpurrothe Fingerhut.** (Digitalis purpurea. Linn.) Waldglöcklein, Waldschelle.

4) **Sumpfnabelkraut.** (Hydrocotyle vulgaris. Linn.) Wassernabel.

5) **Hohlröhrige Wasserrebendolde.** (Oenanthe fistulosa. Linn.) Wasserfilipendel, rother Steinbrech, vorzüglich ist die Büschelartige Wurzel giftig.

6) **Safrangelbe Nebendolde.** (Oenanthe croccata. Linn.) deren Wurzel aus 4 bis 5 kleinern besteht, die den Pastinackwurzeln gleichen, sich aber durch ihren safrangelben, säuerlichen und stinkenden Saft leicht unterscheiden.

7) Der **Taumelkörbel.** (Chaerophyllum temulentum. Linn.)

8) Der **breitblätterige Wassermerk.** (Sium latifolium.) Großer Wasserpastinack.

9) Die **knotige Merk.** (Sium nodosum.)

10) **Schmalblätterige Wassermerk.** (Sium angustifolium. Linn.)

11) Die **Ranunkelarten.**

12) Die **Hahnefußarten.**

13) Die gemeine Waldrebe. (Clematis Vitalba. Linn.) steigende Waldrebe, weiß blühende Wald- und Felsenrebe.

14) Brennende Waldrebe. (Clematis Flammula. Linn.) Kleine Heckenrebe.

15) Aufrechte Waldrebe. (Clematis erecta. L.)

16) Die Wolfsmilcharten. Diese sind durch ihren ätzenden, scharfen milchähnlichen Saft sehr leicht zu erkennen.

17) Schweinsbrod. (Cyclamen europaeum.) Saubrod. Waldrübe. Die Zwiebel besizt sonderlich im Herbste, einen schleimigen wilden, und hinterher scharfen Geschmack.

16) Der Kellerhals. (Daphne Mezereum. L.) Seidelbast, Pfefferstrauch. Scheißlorber. Die Beeren könnten dem Ansehn nach mit andern verwechselt werden; sie sehen erst grün, dann scharlachroth und endlich schwarz aus; der brennende Geschmack wird sie aber sogleich verrathen.

II.

Nebst dem schon bemerkten Geschmacke haben einige auch vorzüglich betäubende, das Gehirn angreifende Eigenschaften. Zu diesen gehören ausser den Doldengewächsen schon nahmhaft gemachten, noch folgende:

1) Die Nießwurzarten.
2) Die wilden Salate.

Gegengifte. Das leichteste und kräftigste Gegengift aller dieser so heftig, scharfen, brennenden Pflanzengifte ist das laue Wasser, wenn man es in großer Menge trinkt, und durch Mund und Mastdarm als Gurgelwasser, Bähung, und Fußbad so lange in eins fort bei dem Kranken anwendet, welcher ein Opfer der Unachtsamkeit geworden ist. So zeigen sich auch Salze in

wenigem Wasser aufgelöst sehr wirksam, sie verdünnen die brennende Schärfe der verspeißten Giftpflanzen, und reitzen sogleich den ausgedehnten Magen zum Erbrechen. Noch wirksamer wird das Wasser, wenn man darinnen Eibisch, Pappeln, arabischen Gummi und andere schleimige Wurzeln, Kräuter oder Honig darinnen gekocht oder aufgelöset hat. Zwischen diesen Mitteln trinke man milde Oele, frisches Baumöl, Manbelöl und mit Butter abgekochte Milch, theils um die verwundeten oder abgeschälten Magenhäute damit zu decken, theils um die Giftschärfe zu mäßigen, und theils um die Brandstellen selbst zu heilen. Gegen viele dieser Gifte dienet Eßig, die Säure der Berberisbeeren, der Johannisbeeren mit und ohne Zucker, der Sauerampfer und die saure Molke. Indessen helfen gegen den Hahnenfuß weder diese Säuren, noch Honig, Zucker oder Wein, und diese Gegengifte scheinen hier vielmehr zu neuen Giften zu werden.

Dies wären denn nun die vorzüglichsten Giftpflanzen, vor deren Genuß wir uns sorgfältig hüten müssen, wenn wir nicht, es sei nun aus Unwissenheit, Leichtsinn oder Nachläßigkeit, Leben und Gesundheit muthwillig aufopfern wollen. Mit Vorsicht und Genauigkeit gehe man bei Einsammlung der Gemüse-Surogate zu Werke, und da, wo ein Verdacht oder Mißtrauen entstehen sollte, suche man die eigenthümlichen Merkmale der zu genießenden und der verdächtigen Pflanze zusammen zu stellen und gegen einander zu vergleichen.

Wie man dabei zu Werke geht, will ich um kurz zu sein, nur ein Beispiel hier angeben. Z. B. Die **Wegwarte** (Siehe Nro. 66.) oder **Hindläuft**. Diese sehr gewöhnliche Pflanze unterscheidet sich durch ihren ganzen Bau sehr von allen Giftpflanzen, und schwerlich kann man von einem giftigen Gewächse, an dem Blätter und Blumen noch sind, deren Wurzel statt Wegwarte sammeln. Ueberdem unterscheidet sich die noch durch den

braunen Ueberzug, unter welchen ein weißes süßes Fleisch und ein bitteres Mark befindlich ist; sie gehet grade in die Erde, ist einen Finger dick, fasericht, und giebt vorzüglich im wildwachsenden Zustande, einen milchigen bittern Saft von sich.

Sie ist daher gar nicht mit der Wurzel des gefleckten Schierlings zu verwechseln, welche spindelförmig ist, keinen braunen Ueberzug hat, und keinen bittern milchigten Saft von sich giebt. Die Wurzel des Wasserschierlings hat zwar einen milchigten Saft aber keinen braunen Ueberzug, überdieß auch Ringe, und bartähnliche Fasern, die bei der Wegwarte nicht vorhanden sind. Der Wurzel der Gleiße oder Hundspetersilie, der Wolfskirsche, die überdies noch knotig und kriechend ist; des Napels, des gelben und Berg-Sturmhuts, mangelt sowohl der braune Ueberzug, als auch der Milchsaft. Die Bilsenkrautwurzel hat zwar einen braunen Ueberzug, und ist auch inwendig weiß, es mangelt ihr aber der bittere Milchsaft. Auch sind die Blätter der Wegwarte, die Stengelblätter ausgenommen, bestielt, der Stiel glatt und steif, und die Blumen himmelblau. Der häßliche Geruch des Bilsenkrauts endlich unterscheidet es hinlänglich von der Wegwarte.

Auf dergleichen charakteristische Eigenheiten der Gewächse muß jeder genau Achtung geben, welcher wildwachsende Nahrungsmittel sowohl für eigenen als andern Bedarf aufsucht, und man wird bei einem dergleichen Verfahren für jeder Vergiftung gesichert sein.

Da Beispiele aber am besten wirken, so mag folgender trauriger Vorfall als Warnung dienen.

Das anhaltende Regenwetter im Anfange April 1809 veranlaßte auch um Löwenberg in Schlesien das Austreten aller Gewässer. Am 13ten April gingen zwei Brüder, Joseph und Franz Künig, aus Nieder-Poitzenberg bei Löwenberg nach Plagwitz, um Almosen zu sammeln, und fanden an dem ausgetretenen Dorfbach ihrer Meinung nach eine Sellerieswurzel, brachte sie am Abend zu Hause,

und den Grünen-Donnerstag früh kochte die Wittwe Lünig (36 Jahr alt) die eine Hälfte, und lud um 7 Uhr alle ihre Hausgenossen, den Vater ihres verstorbenen Mannes, Gottfried Lünig (78 Jahr alt), ihre eigne Mutter (von 72 Jahren) den Maurergesellen Lorenz (28 Jahr alt) als ihren Bräutigam, und ihre beiden Söhne, Joseph von 17 und Franz von 10 Jahren, zu einer Wurzelsuppe, als etwas Seltenem, ein. Eins gestand dem Andern, daß sie nie ein so süßes wohlschmeckendes Frühstück genossen hätten, und gingen dann auseinander. Die Knaben mit der Großmutter wollten in einem benachbarten Dorfe Allmosensammlung halten, und gingen mit dem Maurergesellen Lorenz weg; allein noch war keine halbe Stunde verflossen, so fühlten sie schon von der genossenen Wasserschierlingwurzel Schwindel, Drang am After, Uebelkeiten im Magen und Neigung zum Brechen; sie kehrten also um, klagten einem in der Nähe wohnenden Schenkwirth ihre Noth, und erhielten aus Mitleiden etwas starken Brandwein, den sie tranken; allein das Uebel vergrößerte sich mit jeder Minute. Der Wirth sorgte also dafür, daß ein leerer vorüberfahrender Wagen die Kranken aufnahm und zu Hause brachte.

Während der Zeit hatte die Wittwe Lünig dieselben Zufälle an sich erfahren, es dem nächsten Nachbar geklagt und um Hülfe gebeten. Dieser vermuthete sogleich, daß sie eine giftige Wurzel gegessen habe, und gab ihr eine Menge Ziegenmilch zu trinken: diese beförderte ein sehr starkes Erbrechen, und Befreiung von allen sonst so schrecklichen Zufällen. Ehe die aus Löwenberg herbei gerufenen Wundärzte und Doctoren herbei eilen konnten, war der schwächliche Franz Lünig schon gestorben. Die alte Großmutter litt bis gegen 10 Uhr so sehr an Krämpfen, daß kein Rettungsmittel angewandt werden konnte, dann starb sie. Bei keinem aber wüthete der Krampf so sehr mit fürchterlicher Gewalt, als bei dem starken Maurer Lorenz, der gegen 11 Uhr sein Bewußtsein wieder zu erhalten schien, aber wenig Minuten nach-

her starb. Der alte Lünig war bis nach Braunau gekommen, und, von denselben Zufällen übereilt, am Wege liegen geblieben. Da ihm einer der Wundärzte zu Wagen nachgeeilt war, so traf er ihn dort, lies ihn auf denselben heben; allein, noch ehe er Löwenberg erreichen konnte, war er schon verschieden, und so kamen vier Leichen an einem Morgen in einem Hause zusammen. Dem Joseph Lünig konnte man nur mit Gewalt etwas Medizin beibringen; jedoch sie wirkte glücklich; gegen 11 Uhr bekam er Erbrechen, und gegen 12 Uhr das Bewußtsein wieder. Das Rollen der Augen verlohr sich, aber er brachte als Fieberkranker 10 Tage bis zur völligen Besserung zu. Bei der Section der Leichen fand man vorzüglich den Magen und die Eingeweide sehr heftig entzündet; bei dem Lorenz eine Zerreissung von Blutgefäßen unter der harten Hirnhaut.

Sollte der Fall aber eintreten, daß man in eine schon zubereitete Gemüse-Speise Mistrauen sezte, oder befürchte, daß selbige nachtheilige Eigenschaften für die Gesundheit enthielte, so kann man sich auf folgende Art überzeugen.

Da die giftigen Stoffe mehrentheils in der Brühe enthalten sind, so ist das erste, daß man dieselbe durch einen Durchschlag von dem Gemüse absondert. Ist dies geschehen, dann vermischt man unter stetem Umrühren die Brühe mit so viel kochenden Wasser, daß sie ganz dünn erscheint, und sich also die etwa vorhandenen unaufgelösten pulverichten Theile leicht zu Boden begeben können, die übrigen aber um so gewisser in der Flüßigkeit bleiben. Nachdem nach einigen Stunden Ruhe die Flüßigkeit sich gehörig abgeklärt, die leichten Sachen nach oben, und die schweren sich zum Boden gegeben haben, so sucht man alles zu trennen und jedes für sich aufzubewahren.

Zuerst nimmt man das auf der Oberfläche schwimmende behutsam weg, und legt es, damit die noch etwa vorhandene Flüßigkeit ablaufen könne, in einen Papiertrichter. 2) Hierauf gießt man die Flüßigkeit

behutsam von dem Boden ab, ohne abzusetzen oder sehr zu rütteln, und läßt sie entweder durch feine Leinwand laufen, oder durch Fließpappier. 3) Dann kommt der Bodensatz, welchen man, weil oft zwei, ein leichter und schwerer, vorhanden sind, behutsam wegnimmt, um den schweren nicht aufzurühren. 4) Ist noch ein schwerer, pulverichter oder gröblicher Bodensatz vorhanden, so sucht man ihn, so viel wie möglich rein zu erhalten. Dieß geschieht am besten, wenn zu wiederholtenmalen kaltes Wasser darauf geschüttet, und die ganze Mischung umgeschüttelt wird. Das leichtere Pulver wird länger im Wasser herumschwimmen, und also, wenn das Wasser nur so lange gestanden, daß der schwere Körper wieder zu Boden gesunken ist, leicht mit dem Wasser heraus geschüttelt werden kann.

Ist alles dies geschehen, so hebt die Prüfung der einzelnen Theile an, und macht den Anfang mit der reinen, völlig klaren Brühe. In ihr sind immer meist die giftigen Körper enthalten. Es trennen sich aber auch diese Brühen, wie bei dem Fleische,

a) in saure, b) in gewürzhafte. Bei den sauren Brühen kann man sich nicht allein auf den Niederschlag verlassen, der durch hinzugesetztes Kalkwasser entsteht, weil dieses auch bisweilen einen weißen nicht giftigen Bodensatz liefert, der sich von dem verdächtigen, durch seinen salzicht-erdartigen Geschmack, Unauflösbarkeit im Wasser, Unzerstörbarkeit im Feuer, indem auch nach dem heftigsten Feuer doch endlich noch ein weißer Körper zurück bleibt, den Mangel des knoblauchartigen Geruchs mit dem weißen erstickenden Dampfe, und endlich dadurch von dem giftigen unterscheidet, daß, wenn die Brühe übrigens unverfälscht ist, weder Hahnemanns Bleiprobe, oder Salmiakgeist, noch aufgelöster Kupfervitriol (blauer Vitriol) etwas anzeigen.

In einigen Fällen kann auch Hahnemanns Bleiprobe einen weißen Niederschlag geben, ohne daß er verdächtig ist. In diesem Fall unterscheidet sich dieser Nieder-

schlag von dem verdächtigen dadurch, daß, wenn man ihn mit 28 Theilen mehr kochenden Wasser überschüttet als er wiegt, sich derselbe ganz auflöst und der Flüßigkeit einen säuerlichen Geschmack mittheilt, ohne daß sich weder durch Hahnem. Bleibrobe, noch durch Salmiakgeist und polirtes Kupfer und Eisen etwas schädliches entdecken ließe. Ueberdieß beurkundet sich dieser Niederschlag als unschädlich dadurch, daß er durch Weinsteinsäure hervorgebracht wird, so bald man eine Auflösung derselben in eine zweite Portion der zu untersuchenden Flüßigkeit schüttet.

Bei den gewürzhaften mit vieler Semmel, Brod oder Mehl versezten Brühen könnte es geschehen, daß Hahnemanns Bleiprobe ebenfalls einen unschädlichen, weißen Niederschlag hervorbrächte, der aber in allem durchaus mit dem nur eben erwähnten übereinstimmt.

Endlich hat man auch noch auf die Farben der Brühen Rücksicht zu nehmen. In einer braunen oder dunklen erscheinen freilich die Farben unreiner; das weiße wird schmuzziggrau, das rothe braunroth, das gelbe braun, und das braune fast schwarz, das grüne dunkler; hat man auf diese kleinen Abänderungen gesehen, dieweil die Farbe der Brühen nicht immer gleich ist, gar nicht genau als Norm anzugeben sind, so kann man durchaus nicht irren, zumal da die Niederschläge, nachdem sie einigemal mit Wasser abgespühlt worden sind, doch ihrer eigenthümlichen Farbe nahe kommen.

Ist dies alles berücksichtiget worden, dann schreitet man zur genauen Prüfung der in mehrere Portionen getheilten Brühe. Diese wird untersucht, indem man Hahnemanns Bleiprobe zusezt; wodurch entweder ein schwarzgrauer, oder zitrongelber, oder fleischfarbner Niederschlag entsteht. Das Kalkwasser wird einen gelben, oder weißgrünen Bodensatz bewirken. Der Salmiakgeist wird eine schmuzigblaue Farbe, und die Auflösung des Kupfervitriols wird eine schmuzig grüne Farbe hervorbringen.

Der schmuziggrüne Niederschlag nach dem Kupfervitriol, der weiße nach dem Kalkwasser, und der gelbe

nach Hahnemanns Bleiprobe, wird in glühenden Kohlen einen weißen erstickenden Rauch und knoblauchsartigen Geruch verbreiten.

In Ansehung des Geschmacks und Geruchs finde man auch die Brühen für verdächtig, wenn sie einen Geruch haben der ihnen nicht zukommt; vorzüglich wenn derselbe dumpfig oder moderig ist. Eben so können faulige und stinkende Nahrungsmittel nicht gesund sein; desgleichen wenn sie scharf, stechend und erstickend sind. Dieses findet man, wenn Nahrungsmittel anfangen in Gährung überzugehn.

Verwandt mit dem Geruch ist der Geschmack, und auch dieser entdeckt die schädlichen Eigenschaften der Brühen. So verräth ein Metallgeschmack, welcher entweder süßlich, zusammenziehend, oder säuerlich bitter und schrumpfend ist; ferner, ein scharfer, ätzender, metallischer und süßlich zusammenziehender oder bitterlicher Geschmack; desgleichen scharfe ätzende Brühen, welche lange Zeit ein Brennen auf den Lippen und im Schlunde zurücke lassen; so auch ein süßlich scharfer, beißender Geschmack, der entweder mit einem urinartigen Geruch begleitet, den Mund gleichsam aufzulösen droht, so daß der Speichel häufiger hervor fließt oder zusammenziehend ist, ein schädliches Nahrungsmittel.

So wie die Niederschläge untersucht worden sind, prüft man auch endlich die **Bodensätze** und das **Obenaufschwimmende.** Zeigt nun die Brühe mehrere der Erscheinungen, welche als schädlich oder gar giftig zu betrachten sind, so muß das Nahrungsmittel natürlich vertilgt werden.

Dies wären denn nun die wichtigsten Regeln beim Verfahren der zu untersuchenden Nahrungsmittel; wer sie einigermaßen nur befolgt, wird hoffentlich für jeder Vergiftung gesichert sein.

Wer sich aber eine noch genauere Kenntniß, von Deutschlands Giftpflanzen erwerben will, dem empfehle ich **Halles Deutsche Giftpflanzen**, ꝛc. Berlin 1794.

Vermöge der darin nach der Natur ausgemahlten Kupfern, wird es gewiß für Jeden leicht werden, die schädlichsten Giftpflanzen kennen zu lernen, und deren nachtheiligen Wirkungen zu entgehen.

Einer eben so rühmlichen Empfehlung verdienen Meyers Einheimische Giftgewächse, welche dem Menschen am schädlichsten sind. Berlin 1798. Möchte doch dieses vortrefliche Werk, was sich noch durch bessere Kupfer auszeichnet, in keiner Schul-Bibliothek fehlen!

Die größte Aufmerksamkeit verdient aber eine Schlesische Gift-Flora, welche diesen Sommer in Hirschberg heraus gegeben werden wird. Möchte dieses für das Wohl der Menschheit so nützliche Unternehmen so unterstüzt werden, als es verdient. Der Herausgeber, der sich aus Bescheidenheit nicht nennt, wird sich gewiß ein bleibendes Denkmal des Verdienstes erwerben, besonders wenn sie so bearbeitet wird, wie man erwartet!

III.

Surrogate

für

den angebauten Sallat.

Jene Felder, die ich vor mich sehe;
Jenes schöne frische Saatengrün;
Dieser Berg, wo ich bewundernd stehe,
Und die Blumen die im Grase blühn,
Dieser schöne Blüthenvolle Hain,
Alles ruft: Du sollst genähret sein!

Johanna Juliana Schubert,
geb. May.

Von dem Sallat überhaupt.

Die mannichfaltigen Kräuter und Gräser, die geliebten Kinder der Natur, die der Hauch des Frühlings nach jedem Winter zu neuem Leben hervorruft, sind nicht allein der herrlichste Schmuck des Erdballs; sondern sie gewähren, nächst dem daß sie die Thäler und Berge mit reichen Teppichen zieren, dem Luftkreis reinigen, und durch ihre lieblichen Düfte Gesundheit und Stärkung verbreiten, auch noch den Menschen, wie schon bemerkt, den größten Theil ihrer Nahrung.

Gute freundliche Natur! keinen stößest du von dir, der an deine mütterliche Brust sich drängt. Liebevoll sättigest du den Hungernden und den der deine Gaben kennt und zu schätzen weiß. Jeden Monden bereitest du zur Abwechslung neue Nahrungsmittel, um den veränderlichen Menschen von dem ermüdenden Einerlei zu befreien.

Dich zu lieben, und nach Kenntniß deiner Weisheitsvollen Einrichtung zu streben, sei unsere unabläßigste Pflicht! Welche Wunder der Schöpfung! Welche Aussicht von künftiger Ernte des mehrern und beßern Wissens, des Schutzes jedes Hungernden, der unerschöpflichen Quelle gegen jeden Mangel, der hülfreichsten Triebfeder neuerer Industrie und Erwerbzweige! Und vieles ist noch unbegreiflich dem schwachen beschränkten Auge des Menschen.

Ihr alle, die ihr Gefühl für die Natur habt! Reisset euch von der Gleichgültigkeit gegen sie los, und haltet es nicht zu geringe für euch, nach Kenntnißen von ihr zu streben! Sie lohnt uns reichlich dafür! Früh schon muste der Mensch auf der Gewächse großes Reich aufmerksam

werden, denn gleich anfangs dienten sie ihm zur Nahrung, aber lange pflanzte er sein weniges Wissen von ihnen nur durch mündliche Ueberlieferung fort. Jezt haben wir diesen unsicheren Weg verlassen. Jezt ziehen wir aus Eigenheit und Aehnlichkeit ihrer Bildung ihre Charaktere ab, theilen sie in Geschlechter, und gelangen so zur leichteren und sicheren Kenntniß des größten der Naturreiche. ——

Trägt die Sonne ihre Glorie von Wolken wie von schwebenden Engeln wieder, hat sie durch ihre erwärmende und belebende Kraft alles begrünt; so wird sie oft, indem sie sich der Erde immermehr entfernt, durch ihre brennenden senkrechten Strahlen, so warm, daß wir uns sorgfältig vor dieser drückenden Hitze zu verbergen suchen.

Auch in diesen heißen Tagen sucht die gütige Natur, den von häufig abgeträufelten Schweiß ermatteten Menschen wieder zu erfrischen, indem sie wie eine Gabe von Oben, uns mit einem erfrischenden Sallat stärkt, erquickt, und das erhizte Blut abkühlet.

Unter Sallatpflanzen nun verstehet man diejenigen, welche roh mit Eßig, Oel und Salz angemacht, gegessen werden können. Größtentheils bedient man sich dazu zarter, saftiger, glatter Blätter, die weder übel riechen noch schmecken. Man wendet aber auch noch andere Pflanzentheile dazu an, welche sowohl roh, als auch gekocht, mit Eßig, Oel und Salz angemacht und als eine erfrischende Speise genossen werden.

Ein zubereiteter Sallat ist kühlend und erfrischend; doch soll der Genuß desselben nach den Erfahrungen einiger Aerzte mehr Behutsamkeit erfordern, als der Genuß gekochter Gemüse, weil er nicht allein des rohen Krautes, sondern auch des beigemischten Eßigs und Oels wegen, die innerliche Wärme sehr verringert, und die Nervenkraft schwächt. Deshalb soll er für dicke Personen, welche einen Ueberfluß an innerlicher Wärme besitzen, und überhaupt für diejenigen, deren Verdauung und Nährung sehr gut von statten geht, am zuträglichsten sein.

Wessen Magen hingegen schwächlich ist, wer nicht viel innerliche Wärme besizt, wer kein Gemüse ohne Beschwerden vertragen kann, wer von Magensäure geplagt wird, soll den Sallat, als eine der Dauer seines Wohlbefindens höchst gefährliche Speise meiden. Ein frisches Oel und ein guter, scharfer, reiner Eßig sind am besten zur Bereitung des Sallats. Wenn es sein kann, ein kleiner Beisatz von Zucker oder hart gekochten Eidottern, ist eben so schicklich als zuträglich, besonders für Personen, deren Verdauungskraft eben nicht die stärkste ist, weil dadurch nicht allein eine innere Verbindung zwischen Eßig und Oel bewirkt wird, sondern weil sie auch durch diesen Beisatz weniger schwächende Wirkung auf den Magen äußern.

Der Landmann und der gemeine Bürger schneidet gewöhnlich zu seinem Sallat Speck in kleine Würfel, diese röstet er in einer Pfanne oder in einem Tiegel, bis die Fettheile herausgebraten und fast zur Kohle gebrannte Stücken übrig bleiben. Durch diese Behandlung verliert der Speck seine Milde, weil durch das Feuer die sogenannte Fettsäure entwickelt wird. Sie ist es, die beim Ausbraten des Specks die Kehle und die Augen reizt, oder, wie man im gemeinen Leben sagt — dämpft.

Eine dergleichen Bereitungsart des Sallats ist sehr fehlerhaft, und selbst für die Gesundheit des Menschen äußerst nachtheilig. Denn es ist leicht zu errathen, daß die frei gewordene Säure (Fettsäure) den Magen reizt, daß sich dieser Reiz noch weiter durch die Nerven fortpflanzt, und daß ein Theil derselben von dem Blute aufgenommen wird. Die in dem Sallat befindlichen Säfte oder dessen übrige Bestandtheile sind nicht vermögend, diese Wirkung zu überwiegen. Dieser ausgebratene Speck wird dann noch mit einer ganz unverhältnißmäßigen Menge Eßig vermischt, und in diese Brühe der Sallat geworfen. Man ißt eine solche Brühe mit Sallat, anstatt, daß man Sallat mit einer solchen Brühe eßen will. Wenn nun ein solches Gemische, das man sehr oft mit Löffeln,

statt mit der Gabel eßen muß, in den Magen kommt, so ist derselbe zu schwach, um es balde zu verdauen, eben so kommen des Sallats sonstige kühlende und verdünnende Eigenschaften dem Körper wenig zu statten, weil zu gleicher Zeit die reitzende Fettschärfe das Gegentheil bewirkt.

Die vornehmen Stände glauben ihre Sache besser zu machen, wenn sie statt des Specks, Baumöl oder Provenzeröl nehmen. Man kann dies zugeben, wenn das Baumöl nicht ranzig ist; das Ranzigsein ist ebenfalls nichts anderes, als die durch das Altwerden entwickelte oder frei gewordene Fettsäure. Ein solches Oel ist scharf, ätzend und reitzend. Also nur ein mildes frisches Oel ist zum Sallat das unschädlichste. Wie selten aber erhalten wir ein frisches Provenzeröl? — Das mehreste ist ranzig und noch dazu in einen sehr hohen Preiße. Wie wünschenswerth wäre es daher, wenn wir unsere innländischen Oele zu diesem Zweck mehr benuzten, zumal, da wir sie stets frisch und von einem milden, sanften Geschmacke haben.

Es beruht dann auch noch auf ein richtiges Verhältniß des Oels und des Eßigs zum Sallat, wenn er leicht verdaulich sein soll. Man darf nur wenig Oel nehmen, und nur so viel Eßig, daß dadurch der Sallat bloß angefeuchtet wird, keinesweges aber in der Brühe schwimmt. Weil aber der Sallat ohne vieles Oel den wenigsten Liebhabern schmecken will, so sündigen die mehresten in der Menge des Oels, oder sie nehmen zu viel Eßig, um den Sallat schlüpfrig zu machen.

Um beides zu vermeiden, und dennoch einen leicht verdaulichen Sallat zuzurichten, so nehme man das Dotter aus einem hartgekochten Ei, oder auch ein rohes Eidotter, rühre dieses unter die zum Sallat bestimmte Menge Eßig, und man wird den Mangel an Oel nicht bemerken. Ein auf diese Art bereiteteter Sallat ist leicht verdaulich, und man kann eine ansehnliche Portion davon essen, ohne dem Magen zu schaden und Unbequemlichkeiten zu bemerken.

Wird bei einem Sallat aber zu viel Oel genommen, so wird sich die Unverdaulichkeit desselben durch öfteres Aufstossen bald anmelden; und dies um so mehr, wenn das Oel ranzig war, wie dies bei dem Provenzeröl oder Baumöl so oft der Fall ist. Ein solcher Sallat liegt oft zweimal länger im Magen, die Wärme desselben entwickelt immer mehr die Fettsäure, und es muß daher die reitzende und erhitzende Eigenschaft desselben länger auf den Körper einfließen, als wenn der Sallat eher verdaut würde. Ist einmal der Sallat aus dem Magen in den Zwölffingerdarm gelangt, und ihm daselbst die Galle beigemischt, so wird die Verdauung der ganzen Mischung, und also auch des Oels, schneller erfolgen.

Surrogate des Sallats.

a. Wurzeln als Sallat.

132. Campanula Cervicaria. Hirschglockenblume.
133. Campanula patula. Ausgebreitete Glockenblume.
134. Cichorium Intybus. Wilde Cichorie. Wegwart. Hindläuft.
135. Cucubalus Behen. Behen Kukubal. Wildes Seifenkraut.
136. Epilobium angustifolium. Schmalblätteriger Weiderich. Weidenröslein.
137. Eryngium campestre. Feldmannstreu. Brachdistel. Radendistel.
138. Oenothera biennis. Zweijährige Nachtkerze. Rapontickwurzel.
139. Orobanche major. Großer Ervenwürger. Schmeerwurz. Sommerwurz.
140. Pastinaca sativa. Gemeiner Pastinack. Wilder Pastinack.
141. Phyteuma spicata. Aehrentragende Rapunzel. Waldrapunzel.
142. Silybum marianum. Gefleckte Mariendistel. Milchdistel. Frauendistel.

b. Blätter zu Sallat.

143. Alsine media. Vogelmeyer. Hühnerdarm. Vogelkraut.
144. Anchusa officinalis. Gemeine Ochsenzunge. Deutsche Ochsenzunge.
145. Borago officinalis. Offizineller Boretsch. Gemeiner Boretsch.
146. Cardamine pratensis. Wiesen Kardamine. Wiesenkresse. Feldkresse.

147. Crysanthemum Leucanthemum. Weiße Wucherblume. Große Gänseblume.

148. Coronopus Depressus. Niedergedrückter Krähenfuß. Schweinskresse.

149. Eruca Erucastrum. Gemeine Raucke. Wilde Raucke.

150. Erysimum Alliaria. Knoblauchs Hederich. Knoblauchskraut.

151. Erysimum Barbarea. Barbara Hederich. Barbenkraut. Winterkresse.

152. Erysimum officinale. Offizineller Hederich. Wegesenf. Wilder Senf.

153. Fedia olitoria. Küchengarten Fedie. Rapunze. Feldsallat.

154. Fedia dentata. Gezahnte Fedie. Gezahnte Rapunze. Gezahnter Feldsallat.

155. Ficaria ranunculoides. Ranunkelartige Fikarie. Schmirgel.

156. Hypochaeris maculata. Gesflecktes Freudenkraut. Gesflecktes Habichtskraut.

157. Leontodon Taraxacum. Gemeiner Löwenzahn. Pfaffenröhrchen. Maiblume.

158. Lepidium latifolium. Breitblätteriges Pfefferkraut. Breitblätterige Kresse.

159. Lepidium sativum. Zahme Gartenkresse.

160. Mentha gentilis. Edel Münze. Balsammünze. Gartenbalsam.

161. Mentha viridis. Grüne Münze.

162. Oxalis acetosella. Gemeiner Sauerklee. Buschampfer.

163. Oxalis stricta. Steif aufsteigender Sauerklee. Gelber Sauerklee.

164. Pimpinella saxifraga. Stein Pimpinelle. Pimpernell. Weiße Bibernell.

165. Poterium sanguisorba. Gemeine Becherblume. Schwarze Bibernelle.

166. Primula inodora. Geruchlose Schlüßelblume. Gemeine Schlüßelblume. Gelbe Schlüßelblume.

167. Primula officinalis. Wohlriechende Schlüßelblume. Himmelschlüßel.

168. Prunella vulgaris. Gemeine Brunelle. Braunnelle. Braunheil.

169. Rumex acetosa. Gemeiner Sauerampfer.

170. Rumex acetosella. Kleiner Sauerampfer. Schaafampfer.

171. Sanguisorba officinalis. Offizineller Wiesenknopf. Welsche Bibernell. Rothe Bibernell.

172. Sedum reflexum. Zurückgebognes Sedum. Gelber Mauerpfeffer. Tripmadam.

173. Sedum Telephium. Knolliges Sedum. Fetthenne. Bruchwurz.

174. Sisymbrium Nasturtium. Brunnenkresse. Wasserkresse. Bornkresse.

175. Sinapis alba. Weißer Senf. Gartensenf.

176. Veronica Beccabunga. Bachbungen Ehrenpreiß. Bachbungen. Wasserfallat.

A.

Wurzeln als Sallat.

132.

Campanula cervicaria. Linn.

Hirsch-Glockenblume.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, eckig, einfach, filzig und borstig, so wie die ganze Pflanze. Die Blätter borstig, unten weißlich, filzig, zugespizt und stumpf und ungleich gekerbt; die an der Wurzel lanzettförmig gestielt, die am Stengel denselben halb umfassend, gleichbreit, sehr lang und wellenförmig. Die violettblauen, von außen sehr rauhen Blumen kommen geknäult, theils aus den Winkeln der Blätter, theils an der Spitze des Stengels hervor.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In gebirgigen Wäldern. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die fleischige Wurzel kann als Sallat zubereitet und gegessen werden. Man reiniget sie, läßt sie einigemal gelinde aufkochen, und schabt hierauf die äußere Schaale ab, zerschneidet sie dann im Scheiben, läßt sie vollends erkalten, und sezt dann Dotteröl, oder Nußöl oder Hartriegelöl und einen Stellvertreter, des Weineßigs nebst etwas Salz hinzu.

133.

Campanula patula. Linn.

Ausgebreitete Glockenblume.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, eckig, unten einfach, oben glatt und sehr ästig. Die Wurzelblätter lanzettförmig-eyrund, die Stengelblätter lanzettförmig-gleichbreit, stiellos, den Stengel zur Hälfte umfassend, auf beiden Seiten etwas zottig und schwach gekerbt. Die Rispe auseinander stehend. Die Kelch-Abschnitte am Grunde 2zahnig. Die Blumen blau, etwas purpurröthlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und Grasplätzen. Blühet vom May bis July, und reift im July und August. ♂.

Nutzen.

Alles was bei der vorigen Art gesagt worden ist, gilt auch hier. Eben dasselbe auch von der pfirsichblättrigen Glockenblume (Campanula persicifolia; siehe Nro. 60.) von der Rapunzelartigen Glockenblume; (Campanula rapunculoides, siehe Nro. 61.) von der Rapunzel Glockenblume (Campanula rapunculus, siehe No. 62.) von der Halskraut Glockenblume (Campanula Trachelium, siehe Nro. 63.) Alle Wurzeln dieser Glockenblumen-Arten, sind als zweckmäßige Sallatspeisen, vermöge ihrer Süßigkeit und Nahrhaftigkeit zu empfehlen.

134.

Cichorium Intybus. W.

Wilde Cichorie. Wegwarte. Hindläuft.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe No. 66.)

Nutzen.

Will man die Cichorien-Wurzel als Sallat benutzen, so muß man die äußere harte Haut hinweg nehmen, das innere, weiße, fleischige von einander schnei-

den und eine gute Stunde einwässern. Alsdann wird sie heraus genommen, gelinde gekocht, in Scheiben zerschnitten, und nachdem sie vollkommen erkaltet sind, mit Hartriegelöl, Dotteröl, Lindenöl oder einem andern Stellvertreter des Baumöls, und einem beliebigen Surrogate des Weineßigs angemacht.

135.

Cucubalus Behen. Linn.

Behen Kukubal. Wildes Seifenkraut.

Cl. X. Ord. 3.

Beschreibung.

(Siehe No. 99.)

Nutzen.

Es wird in unsern Küchengärten kaum ein schmackhafterer Sallat gezogen, als wie die jungen, zarten, gekochten Wurzelsprossen dieser Pflanze sind. Diese Sprossen sollten auf dem gepflügten Lande und alsdenn gesammelt werden, wenn sie nicht über 2 Zoll lang sind. Würde auf diese Pflanze einige Kultur gewendet, so wäre es kein Zweifel, daß sie nicht verbessert und die Arbeit des Gärtners vergüten würde, weil sie eine große Menge Wurzelsprossen treibt, welche man, wenn sie eine gehörige Größe erreicht hätten, abstechen könnte, und es würden dann längstens in 2 Monaten wieder frische heranwachsen.

Da diese Pflanze überdies perennirend ist, so könnten diejenigen, die es haben können, auch die Wurzeln im Mistbeet, wie die Spargelwurzeln verpflanzen.

136.

Epilobium angustifolium. Linn.

Schmalblätteriger Weiderich. Weidenröslein.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe No. 69.)

Nutzen.

Die langen, fingersdicken Wurzeln, können so wie die, der Glockenblumenarten, als Sallat zugerichtet und gegessen werden.

137.

Eryngium campestre. Linn.

Feldmannstreu. Brachdistel. Rabendistel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 70.)

Nutzen.

Die fleischige, dicke, lange, süßlich angnehm und etwas gewürzhaft schmeckende Wurzel kann ebenfalls so wie vorige zugerichtet, als Sallat benuzt werden.

138.

Oenothera biennis. W.

Zweijährige Nachtkerze. Rapontickwurzel.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 72.)

Nutzen.

Diese sehr nahrhafte Wurzel, wird geschält, gekocht, in Scheiben zerschnitten und mit Eßig und Oel als Sallat zubereitet und gegessen. Die in Scheiben geschnittene Wurzel stellt aufs täuschendste gekochten Schinken vor, und ist daher auch an manchen Orten unter den Nahmen Schinken-Sallat bekannt. An Geschmack und Nahrhaftigkeit übertrifft sie beinahe den Sellerie, und verdiente überall angebaut zu werden.

Wenn die Wurzel gut und schön heißen soll, so muß sie die Größe einer mittelmäßigen gelben Rübe haben. In-

deß dies findet sich selten, und besonders wenn sie verpflanzt ist, fast nie; vielmehr wird sie dann dem Sellerie ähnlich, oder bildet, statt einer Wurzel, einen Knollen mit vielen Auswüchsen.

139.

Orobanche major. W.

Großer Ervenwürger. Große Sommerwurz. Schmeerwurz. Schmeerkraut. Maywurz. Ervenstrang. Hanfmann. Böser Heinrich. Böse Blume. Löwenschwanz.

Cl. XIV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der einfache Stengel wird 1 bis 1½ Schuh hoch, ist gerade, rund, bleich oder gelblichroth, weichhaarig, hohl und brüchig. Statt der Blätter ist der Stengel wechselsweis mit eyrund lanzettförmigen Schuppen bekleidet. Nur ein Deckblatt an jeder Blume. Der Kelch 4spaltig. Die Staubfäden nur etwas über die Blumen hervorragend. Die Narbe kappförmig, 2theilig. Die stark gewürznelkenartig riechenden Blumen weißlich, oben sehr schwach purpurröthlich, mit etwas gelbem untermischt; der Helm inwendig mit purpurröthlichen Adern durchmahlt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Eine Schmarotzerpflanze, auf trocknen Aeckern und Wiesen, unter dem Getreide und Hülsenfrüchten, auch in Wäldern, besonders unter den Rothbuchen. Blühet vom May bis in August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

In Schonen werden die Wurzelsproßen und zarten Stengel gekocht mit Eßig und Oel angemacht und als Sallat gegessen. Auch als Spargel lassen sich die jungen Stengel zurichten, und geben kein unangenehmes Gericht.

140.

Pastinaca sativa. Linn.

Gemeiner Pastinack. Wilder Pastinack. Pestnachen. Raucher Giersch. Wilde Möhren. Hirschmöhren. Wilde Marillen. Herzmarillen. Weiße Möhren.

Cl. V Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel wächst aufrecht, und bis 6 Schuh hoch, ist eckig und glatt. Die Blätter einfach gefiedert, die Fiederblättchen eyförmig, eingeschnitten, lappig, mit einem ungepaarten 3 lappigen Endblättchen. Die Blumen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An ungebauten Stellen, auf Weiden, Wiesen, Aeckern und Gartenrändern. Blühet im July und August. Reift im September. ♂.

Bemerkung und Nutzen.

Es ist eben und derselbe Pastinack, welcher bei uns zur Speise in Gärten angebauet wird, und unterscheidet sich von dem Gartenpastinack bloß durch die Größe seiner Wurzeln und durch die auf den Blättern befindlichen Haare; denn der in Gärten gezogene hat größere und fleischigtere Wurzeln und glattere Blätter. Auch die Wurzeln des wild wachsenden Pastinack, können, wenn sie gekocht, geschnitten, und mit Oel, Eßig und Salz angemacht werden, als Sallat benuzt werden.

141.

Phiteuma spicata. W.

Aehrentragende Rapunzel. Wald-Rapunzel.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 75.)

Nutzen.

Gräbt man die Wurzel dieser Pflanze, ehe sie Stengel treibt, aus, so kann sie gekocht, von der äußern Haut geschält, in Scheiben zerschnitten, und mit Eßig, Oel und Salz gemacht, als Sallat gegessen werden. Auch dem Magen ist sie sehr zuträglich und leicht verdaulich.

142.

Silybum marianum. Gärtn.

Gefleckte Mariendistel. Milchdistel. Frauendistel.

Cl. XIX. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 81.)

Nutzen.

Die lange dicke Wurzel, welche einen sehr feinen und angenehmen Geschmack besizt, empfiehlt sich besonders, wenn sie gut gereinigt, gekocht, in Scheiben zerschnitten und mit Eßig und Oel angemacht wird, zu einem leicht verdaulichen und nahrhaften Sallat. Ueberhaupt können, wie Lineé bemerkt, fast alle Distelarten im Frühlinge als Nahrungsmittel benuzt werden.

B.

Blätter zu Sallat.

143.

Alsine media. Linn.

Mittlerer Meyerich. Vogelmeyer. Weißer Meyer. Vogelkraut. Miere. Hühnerdarm. Hühnerbiß. Hendelkraut. Zieselkraut.

Cl. V. Ord. 3.

Beschreibung.

Diese niedrige und sehr bekannte Pflanze, treibt schlanke, ästige, feinhaarige, saftige und an der Erde

hinkriechende Stengel. Die Blätter sind eyförmig zugespizt, und sitzen paarweise einander gegen über; die Blattstiele gefranzt. Die Blumenkronblätter 2theilig. Die Blümchen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben auf gebauten Orten, im Gartenlande, an Mauern und Wegen. Blühet fast das ganze Jahr durch, und reift eben so. ☉.

Nutzen.

Die weichen saftigen Blätter haben viel von dem Geschmack des Rapunzelsallats (Fedia olitoria), und können auch auf die nehmliche Weise gegessen werden. Ein dergleichen Sallat ist kühlend und nahrhaft, und für Personen, die eine Anlage zur Schwindsucht haben ein vortrefliches Nahrungsmittel.

144.

Anchusa officinalis. Ait.

Gemeine Ochsenzunge. Deutsche Ochsenzunge.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 86.)

Nutzen.

Die jungen Blätter die einen süßlichen, schleimigten, krautartigen Geschmack besitzen, können jung mit Eßig, Oel und ein wenig Salz zugerichtet, als Sallat benuzt werden.

Auf eben dieselbe Art, können auch die Blätter der schmalblättrigen Ochsenzunge (Anchusa angustifolia. L. Siehe Nro. 87.) angewendet werden.

145.

Borago officinalis. Linn.

Offizineller Boretsch. Gemeiner Boretsch. Blauer Boretsch. Burretsch.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel wird 2 bis 3 Fuß hoch. Die Blätter sind eyrund, sehr rauch, runzlich, alle wechselsweise stehend. Die Kelche weit abstehend. Die vielblühenden, auf der Spitze des Stengels stehenden Blumenstiele, tragen blaue, selten weiße, etwas überhängende Blumen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wahrscheinlich ist die Levante oder Aleppo das Vaterland dieser Pflanze. In unsern Gärten wird sie gezogen; und an alten Mauern, so auch auf Schutt, wird sie nicht selten gleichsam wild angetroffen. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Die jungen Blätter können als Sallat zubereitet und gegessen werden. Dem Lattigsallat beigemischt geben sie einen Gurkengeschmack.

146.

Cardamine pratensis. Linn.

Wiesen Kardamine. Wiesenkresse. Feldkresse. Braune Kresse. Wilde Kresse. Gauchblume. Guckucksblume.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, ungefähr 1 Fuß hoch, treibt wenig oder gar keine Aeste, ist glatt und am Grunde röthlich. Die Blätter sind einfach gefiedert, glatt; die äußersten Fiederblättchen rundlich, eckig; die Stengelblätter lanzettförmig und glatträndig. Die großen Blumen weiß, oft röthlich oder blaß purpurfarbig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ueberall auf feuchten Wiesen, Triften, und bei allen Gräben; auch hin und wieder in Obstgärten. Blühet vom April bis Juni, reift im Juni und Juli. 24.

Nutzen.

Die jungen Blätter werden häufig im Frühjahr als Sallat, so wie die Brunnenkresse, gegessen.

147.

Chrysanthemum Leucanthemum. W.

Weiße Wucherblume Johannisblume. Große Gänseblume. Kalbsauge. Große Maßliebe. Rindsauge. Große Geißblume. Kühblume.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel wird einen halben bis einen Fuß hoch, ist weichhaarig und rauh anzufühlen. Die Wurzelblätter eyförmig gekerbt, stumpf, in den Blattstiel herablaufend, die Stengelblätter umfassend, länglich, mit scharfen Sägezähnen besezt: alle rauh. Die zusammengesezten Blumen stehen einzeln. Der Blumenstrahl weiß und die Zwitterblümchen gelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein auf Wiesen, Triften, an Wegen und in Wäldern. Blühet vom May bis in July, reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die Blätter haben einen süßlichen Geschmack, und besitzen erwärmende Eigenschaften. Sie werden in Padua, wenn sie noch jung sind, mit unter die Sallate gemischt und gegessen. Die Irrländer essen sie auch bisweilen roh.

148.

Coronopus Depressus. Moench.

Niedergedrückter Krähenfuß. Schweinskresse. Krähenfuß. Hirschhorn.

Cl. VX. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel niedergedrückt. Die Blätter halb gefiedert, glatt, etwas fleischig. Die Trauben in den

Blattwinkeln kürzer als das Blatt. Die kleinen Blumen weiß.

Cochlearia Coronopus. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Wegen, sonnigten Orten und auf Salzboden. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. ⊙.

Nutzen.

Der Geschmack dieser Pflanze ist, wie der von der Brunnenkresse, scharf. Im westlichen Theile von England wird sie sowohl roh als gekocht häufig als Sallat gegessen.

149.

Eruca Erucastrum. Nob.

Gemeine Raucke. Wilde Raucke.

Cl. VX. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel spindelförmig. Der Stengel aufrecht, kurzhaarig. Die graugrünen Blätter halb gefiedert; die Fiederblättchen abwechselnd und gegen über stehend, laufen in einander über, sind gleichbreit-lanzettförmig, stumpf gezähnelt. Die bleichgelben, mit dunklern und grünen Adern durchmahlten Blumen, bilden lange lockere Trauben. Die Schoten geglättet, aufrecht stehend. Der Griffel schwerdförmig.

Brassica Erucastrum. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in Oestreich, Bayern und dem Salzburgischen auf sandigen Aeckern. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. ⊙.

Nutzen.

Die Pflanze, die ehemals im Oestreichischen ordentlich gebaut wurde, kann jung sehr gut als Sallat benuzt werden.

150.

Erysimum Alliaria. Linn.

Knoblauchs-Hederich. Knoblauchskraut. Saßkraut. Ramschelwurz Salsekraut. Leuchel.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, wird gegen 3 Fuß hoch' glatt und leicht gestreift. Die Blätter gestielt, herzförmig, buchtig-gezähnt, die untern stumpf, die obern spitzig. Die Blumen weiß. Der Saamen schwarz. Die ganze Pflanze riecht und schmeckt wie Knoblauch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An gebauten und ungebauten Orten, in Hecken, Obstgärten, Gebüschen, und allenthalben an schattigen Orten. Blühet vom Mai bis July. Reift im August und September. ♂ — 4.

Nutzen.

In England pflegt man die Sallatkräuter mit den Blättern dieser Pflanze zu vermischen, um ihnen einen angenehmern Geschmack zu geben. Eben so ißt man auch diese Blätter roh auf dem Brodte.

151.

Erysimum Barbarea. Linn.

Barbara Hederich. Barbenkraut. Winterkresse. Wassersenf. Senfkraut. Gelber Beyfuß. Schnödesenf. Rapunzel.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, ästig, glatt, gefurcht, und wird gegen 1 $\frac{1}{2}$ Fuß hoch. Die Blätter leyerförmig, die untersten Abschnitte gleichbreit-lanzettförmig, der äußer-

sie ist am größten, rundlich und gezähnt. Die Blumen gelb. Der Saamen röthlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An feuchten, saftigen Orten, besonders häufig um die Ufer des Bobers, auch an Gräben. Blühet vom April bis July. Reift im July und August. 4.

Nutzen.

Die Blätter der Winterkresse, wenn sie ganz jung sind, haben einen angenehmen Geschmack, und sind besonders im Winter, wo sie unter dem Schnee gesammelt werden können, unter dem Sallat von der Brunnenkresse, weder der Gestalt, noch dem Geschmack nach, kaum zu unterscheiden.

152.

Erysimum officinale. Linn.

Offizineller Hederich. Wegesenf. Wilder Senf. Wassersenf. Hederich. Eisenkraut-Weiblein. Gelb-Eisenkraut. Kreuzkraut.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist ästig, ausgesperrt, etwas rauch, und wird gegen $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch. Die Blätter gefiedert, mit kurzen, eckigten, an der Mittelrippe zusammen laufenden Blättchen, etwas rauh, haarig, der äußerste Abschnitt spießförmig und gezähnelt. Die kleinen Blumen gelb. Die Schoten etwas rauchhaarig, an den Traubenstiel angedrückt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An gebauten und ungebauten Orten, auf Schutt, Wegen, Dämmen, in Hecken und besonders auf Brandstätten. Blühet vom Mai bis in August, und reift vom August bis in October. 4.

Nutzen.

Die jungen zarten Blätter haben einen süßlicht, wässerigt und saftigen Geschmack, und können, so lange sie noch zart sind, als Sallat zubereitet und gegessen werden.

153.

Fedia olitoria. Gärtn.

Küchengarten Fedie. Schmalzkraut. Rapunze. Feldsallat. Winter Rapunze. Lämmersallat. Ackersallat. Radkresse. Lämmerlattich. Feldkrapp.

Cl. III. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel wird gegen 1 Fuß hoch und ist 2theilig. Die Blätter lanzettförmig glatt. Die obern gering gezähnt. Die Frucht oben 1 zahnig. Die Blumen blaulich weiß.

Valeriana Locusta olitoria. Linn.

Standort. Blüthezeit Fruchtreife.

Wild und angebaut, auf Aeckern und in Gärten. Blühet im April, May und Juny. Reift im Juny und July. ☉.

Nutzen.

Die Benutzung der jungen untersten Blätter zu Sallat ist allgemein bekannt, und sind allerdings ein von unsern Hausmüttern sehr geschätztes Gewächs. Da die Rapunzel den Winter hindurch fortdauert, und immer Sallat liefert, so wäre es wirklich wünschenswerth, daß man sich mehr, als wie es bisher noch geschieht, auf den Anbau derselben befleißigte, zumal da der Anbau nicht viel Mühe erfordert.

154.

Fedia Dentata. Gärtn.

Gezahnte Fedie. Gezähntes Schmelzkraut. Gezähnte Rapunze. Gezähnter Feldsallat.

Cl. III. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist 2theilig. Die Blätter lanzettförmig rauch; die obern gezähnt. Die Frucht 3zahnig, wovon zwey Zähne sehr kurz sind. Die Blumen blaulich weiß.

Valeriana Locusta dentata. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und Feldern. Blühet im July und August. Reift im August und September. ⊙.

Nutzen.

Ist wie die vorige Art zu benutzen.

155.

Ficaria ranunculoides. Mönch.

Ranunkelartige Fikarie. Schmirgel. Klein Schöllkraut.

Cl. XIII. Ord. 4.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 9.)

Nutzen.

Die Blätter werden bereits schon in unserer Gegend sowohl als auch an andern Orten als Sallat zubereitet und gegessen.

156.

Hypochaerismaculata. Linn.

Gefleckte Freudenkraut. Gefleckte Habichtskraut. Ferkelkraut.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 102.)

Nutzen.

Die Blätter werden wie die Blätter vom Gartensallate gegessen, und für ein kühlendes Nahrungsmittel gehalten. Man pflegt sie auch an Brühen zu kochen.

157.

Leontodon Taraxacum. W.

Gemeiner Löwenzahn. Pfaffenröhrchen. Mayblume. Butterblume. Hundslattich. Hundsblume. Merzblume. Mönchskopf. Gänseblume. Gänsedistel. Eyerblume. Saublume. Gelber Sonnenwirbel. Wiesenlattich. Wegelattich. Pippau. Pfaffendistel. Mistfinke. Pompelblume. Dotterblume.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter kommen alle aus der Wurzel, sind lang, glatt, schrotsägeförmig, die Abschnitte zeckig gezähnelt. Der Schaft röhrig und nur eine Blume tragend. Die große Blume gelb. Der Kelch, sobald der Saame reif, und vermittelst seiner Federkrone davon zu fliegen bereit ist, sich unterwärts schlagend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In großer Menge auf Triften, Rainen, an Wegen, in Gärten und auf Wiesen. Blühet vom April bis in Sommer, und manchmal im Herbste zum zweitenmal. Reift vom May bis gegen Herbst. 24.

Nutzen.

Die jungen zarten Blätter dieser allgemein bekannten Pflanze, können im Frühjahr wie Sallat zubereitet und gegessen werden. Will man ihn noch wohlschmekkender haben, so vermische man die Blätter mit etwas Brunnenkresse oder Sauerampfer.

158.

Lepidium latifolium. Linn.

Breitblättriges Pfefferkraut. Breitblättrige Kresse.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel ist kriechend. Der Stengel aufrecht, hoch, graugrün. Die Blätter gestielt, dick, glatt; an der Wurzel eylanzettförmig, sägeartig = gezähnt, stumpf, am Stengel lanzettförmig, glatträndig, lang zugespizt. Die Blumen weiß. Die Schötchen rauchhaarig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in feuchten Gegenden des südlichen Europa. In Gärten wird es hin und wieder gezogen. Blühet im Juny und July. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Diese Pflanze besizt einen scharfen, brennenden Geschmack, und hat die Eigenschaft der Brunnenkresse. Man vermischt sie mit den Blättern verschiedener Sallatpflanzen, um ihnen einen angenehm gewürzhaften Geschmack mitzutheilen.

159.

Lepidium sativum. Linn.

Gartenkresse. Zahme Gartenkresse.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist rund, dicht, aufrecht stehend, und wird oft 2 Fuß hoch. Die Blätter lanzettförmig, eingeschnitten = vielspaltig, stumpf. Die Blumen erscheinen Bündelweise an den Spitzen der Zweige und sind

weiß. Nach der Blüthe folgt eine Art von herzförmiger Schote, welche braune Saamen enthält.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ihr Vaterland ist unbekannt; nach Scouten sollte man glauben, sie sey auf den Inseln der Magellanischen Meerenge einheimisch. In unsern Gärten wird sie häufig gezogen. Blühet vom May bis July. Reift vom Juny bis in August. ☉.

Nutzen.

Die Gartenkresse wird jezt fast allgemein in den Gärten zu einem Frühlingssallat gesäet, und es kann vielleicht auch, statt dessen kein besserer gezogen werden. Der Geruch derselben ist schwach; zerreibt man aber die Blätter, so riechen sie angenehm; ihr Geschmack ist ein wenig bitterlich und scharf, kauet man sie, so erwärmen sie die Zunge und den Schlund, und färben den Speichel grün. Auch besizt sie eröffnende, reinigende und antiscorbutische Eigenschaften. Man ißt sie auch mit Zucker auf Butterbrod, wo sie einen den Erdbeeren ähnlichen Geschmack hat. Auch andere Sallatpflanzen damit vermischt, erhalten dadurch einen angenehmen Geschmack.

160.

Mentha gentilis. Smith.

Edel Münze. Balsammünze. Orangenmünze. Pommeranzenmünze. Gartenbalsam.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist roth und etwas haarig. Die Blätter eyförmig, spizig, sägeartig gezähnt. Der Kelch mit harzigen Punkten besezt. Die Staubfäden kürzer als die blaßvioletten Blumen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Im Oestreichischen, Salzburgischen und Baierschen wild wachsend an Gräben und sumpfigten Orten; bei uns

in Gärten. Blühet im August und September. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Wildwachsende Sallatpflanzen mit einigen Blättern dieser Münzart vermischt, erhalten dadurch einen angenehmen Geschmack.

161.

Mentha viridis. Smith.

Grüne Münze.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter ohnstielig, lanzettförmig, sägeartig gezähnt, nackt. Die Blumenähren länglich, aus Quirlen zusammen gesezt. Die Staubfäden länger als die röthlichen Blumen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wild wachsend eben daselbst als vorige. Bei uns in Gärten. Blühet im July und August. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die Blätter haben einen gewürzhaften Geruch und Geschmack, werden sie nun mit wildwachsenden Sallatpflanzen vermischt, so ertheilen sie denselben einen sehr angenehmen Geschmack.

162.

Oxalis acetosella. W.

Gemeiner Sauerklee. Weißer Sauerklee. Haasenklee. Herzklee. Guckucksklee. Buschampfer. Buschklee. Guckuckskohl. Weiß Mählerkraut. Alleluja.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Wurzel schuppig, gegliedert. Der Blattstiel lang, fadenförmig; die Blätter 3fach, verkehrt herzförmig, haarig und hellgrün. Der Schaft 1blumig, länger noch als der Blattstiel. Die Blumen weiß mit rothen Adern bezeichnet, manchmal purpurroth etwas nickend.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Fast überall auf schattigen Boden in Wäldern. Blühet im April und May. Reift im Juny und July. 4.

Nutzen.

Die Blätter dieser Pflanze geben eine der angenehmsten Säuren in der Natur, welche der Säure vom gemeinen Garten-Sauerampfer weit vorzuziehen ist, und die man daher den Sallaten beizumischen vorzüglich wählen sollte.

163.

Oxalis stricta. Jacq.

Steifaufsteigender Sauerklee. Gelber Sauerklee. Gelb Mählerklee. Gehörnter Sauerklee.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Wurzel faserig. Der Stengel aufrecht, ästig, ausgebreitet, und wird 1 bis 2 Schuh hoch. Die Blätter 3fach, verkehrt herzförmig, zurück gebrochen, und auf beiden Seiten glatt. Die Doldenartigen Blumenstiele sind kürzer als der Blattstiel, und tragen 3 bis 4 gelbe mit schwarzen Streifen bezeichnete Blumen.

Oxalium corniculatum. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Gemüsegärten und auf Aeckern oft häufig. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Was bei den vorigen gesagt worden, ist auch ganz bei diesen anwendbar.

164.

Pimpinella saxifraga. Linn.

Stein Pimpinelle. Pimpernell. Bivernell. Weiße Bivernell. Steinpeterlein. Bockspeterlein. Pfefferwurz. Deutsche Theriackwurz.

C. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist lang, kegelförmig, weiß und scharf. Der Stengel ist nach Beschaffenheit des Bodens von verschiedener Größe, zuweilen über 2 Fuß hoch, oft aber auch sehr klein, ist aufrecht, gestreift, glatt und 2theilig. Die Blätter gefiedert, glatt und aderig; die Wurzel-Fiederblättchen beinahe rund, stumpf, ungestielt, scharf sägezähnig; die Stengelblätter doppelt gefiedert und deren Fiederblättchen gleichbreit, 2 und 3theilig und weichstachelig. Die Blumen klein und weiß, auch manchmal röthlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben auf trocknen Wiesen und mageren Orten, auf Weiden, in lichten trocknen Wäldern und an steinigen und sonnigten Hügeln. Blühet vom Juny bis in September. Reift vom August bis in October. 4.

Nutzen.

Die ganze Pflanze hat einen besondern aromatischen Geschmack, und das Kraut davon, wenn es noch jung ist, giebt einen angenehm und gewürzhaft schmeckenden Sallat ab.

165.

Poterium sanguisorba. Linn.

Gemeine Becherblume. Schwarze Bibernell. Kleine welsche Bibernell. Klein Köbleinkraut. Rauches Blutkraut. Kleine Pimpernelle. Megelkraut. Klein Sperberkraut. Gemeines Nagelkraut.

Cl. XXI. Ord. 5.

Beschreibung.

Aus der Wurzel entstehen einige 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Fuß hohe, etwas eckige Stengel. Die Blätter kommen theils aus der Wurzel, theils stehen sie wechselsweise am Stengel, sind ungleich gefiedert, die Fiederblättchen rund und gezähnt. Die purpurrothen Blumenköpfchen erscheinen an den Spitzen der Stengel; die weiblichen Blüthen nehmen den obern Platz ein, haben rothe Staubwege, und sind etwas kleiner als die männlichen, bei welchen die gelben Staubbeutel abwärts hängen; zuweilen findet man auch die Blumenähren mit Zwittern untermischt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In trocknen, rauhen und bergigten Gegenden, auf trocknen Wiesen und Triften. Blühet vom May bis July. Reift im September. 4.

Nutzen.

Sallatkräuter mit den Blättern dieser Pflanze vermischt, erhalten dadurch ebenfalls einen angenehmern Geschmack. Auch die Wurzel, wird sie gehörig gereinigt, gekocht, und zu Scheiben zerschnitten, kann unter den Sallat gemischt werden.

166.

Primula inodora. Flor. Wetterau.

Geruchlose Schlüsselblume. Gemeine Schlüsselblume. Gelbe Schlüsselblume. Wilde Schlüsselblume.

Lerchenblume. Fastenblume. Osterblume. Hofblume.
Berg Sanickel. Handschuhblumen.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter runzlich und gezahnt. Der Schaft doldenförmig. Von den blaßgelben Blumen hängen nur die äußern über, sind ganz geruchlos. Der Saum der Blumenkrone ist flach, der Hals der Röhre halbkugelich.

Primula veris elatior. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein auf feuchten Wiesen, in Wäldern und Gebüschen. Blühet im April und May. Reift im Juny. 4.

Nutzen.

Die jungen Blätter werden von den Engländern besonders als Sallat zubereitet und gegessen. Sie können auch als Kohl zubereitet und statt Gemüse gegessen werden.

167.

Primula officinalis. Flor. Wett.

Offizinelle Schlüsselblume. Wohlriechende Schlüsselblume. St. Peters Schlüssel. Gichtblume. Mollkraut. Weiß Batengen. Zucker Batengen.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter eyförmig, länglich, runzlich und am Rande stumpf gezahnt. Der Schaft doldenförmig, und wird oft 1 Schuh hoch. Die gelben wohlriechenden Blumen alle überhängend. Der Saum der Blumenkrone ausgehöhlt, kurz, beinahe aufrecht, der Hals der Röhre länglich.

Primula veris officinalis. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Wiesen die nicht allzufeucht sind, und andern trocknen Orten. Blühet im April und May. Reift im Juny und July. 4.

Nutzen.

Eben so wie vorige können auch diese Blätter weil sie noch jung und zart sind, mit Eßig und Oel zubereitet, als Sallat gegessen werden.

168.

Prunella vulgaris. VV.

Gemeine Prunelle. Braunelle. Gauchheil. Braunheil. St. Antoniuskraut. Halskraut.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel zertheilet sich in Aeste, wächst zuweilen besonders in Wäldern 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Schuh, an sonnigen Orten aber wieder 1 oder wenige Zoll hoch. Die Blätter sind gestielt, eyförmig länglich, sägeartig gezähnt. Die obere Kelchlippe abgestuzt, fast 3zähnig. Die Blumenkrone doppelt so lang als der Kelch, blauviolet, bisweilen fleischfarbig, oder weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sehr gemein auf Wiesen, Triften, Wäldern und Obstgärten. Blühet vom Juny bis August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die jungen Blätter dieser bekannten Pflanze, welche geruchlos, bitterlich und gelinde zusammenziehend sind, können als Sallat zubereitet und gespeiset werden.

169.

Rumex acetosa. Linn.

Sauerampfer. Gemeiner Sauerampfer.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 39.)

Nutzen.

Gemischt mit andern Sallatkräutern, sind diese Blätter vielen andern vorzuziehen, und ertheilen denselben, wegen ihres der Zitronsäure an Schärfe gleichkommenden Saftes einen vortreflichen Geschmack.

170.

Rumex acetosella. Linn.

Kleiner Sauerampfer. Schaafampfer.

Cl. VI. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel kaum Handhoch, ästig. Die Blätter sind lang gestielt, lanzenförmig, und unten mit zwei Ansätzen versehen, daher sie auch spieß- oder spondonförmig heißen. Die Kelche sowohl bei den männlichen als bei den weiblichen Blumen stehen auseinander. Die sehr kleinen roth- und grünlichten Blümchen sind wieder auf jeder Pflanze, entweder blos männlich, oder allein weiblich. Die ganze Pflanze ist purpurfarbig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben auf Aeckern, Straßen, Viehweiden und sandigen Feldern. Blühet vom April an den ganzen Sommer hindurch, und reift vom Juny bis October. 24.

Nutzen.

Auch die Blätter dieser Pflanze empfehlen sich besonders wegen der ihnen eigenthümlichen angenehmen Säure, zur Untermischung anderer wildwachsenden Sallatkräuter. Sie ertheilen denselben nicht allein einen angenehmen Geschmack, sondern tragen selbst auch viel zu einer leichtern Verdauung des genossenenen Sallats bey.

Zu gleicher Absicht kann man sich auch der Blätter des Blutrothen Ampfers (Rumex sanguineus. Linn. Siehe Beschreibung Nro. 114.) bedienen.

171.

Sanguisorba officinalis. Linn.

Offizineller Wiesenknopf. Welsche Bibernell. Rothe Bibernell. Blutkraut. Wiesen Bibernell. Große welsche Bibernell. Wiesenknopf. Bluttröpfgen. Sperberkraut. Braune Leberblumen. Drachenblut. Wurmwurz. Groß Kälbleinkraut. Herrgottsbärtlein.

Cl. IV. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel wird 3 Fuß hoch und drüber, ist aufrecht und treibt wenig Nebenstengel. Die Blätter sind gefiedert, die Fiederblättchen welche zu 3, 4, 5, auch manchmal zu 6 Paaren einander gegenüber stehen, und wovon noch eins an der Spitze des Hauptstiels stehet, sind eyförmig, ungleich sägezähnig, herzförmig, glatt und aderig. Die Blattansätze herzförmig und sägeartig gezahnt. Die Blumenähre eyförmig. Die Blumen sind ungestielt und dunkelroth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf niedrigen etwas feuchten Wiesen. Blühet im July und August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die zarten Blätter dieser Pflanze können als Sallat zugerichtet und gegessen werden.

172.

Sedum reflexum. W.

Zurückgebogenes Sedum. Gelber Mauerpfeffer. Tripmadam. Gelbe Fette Henne.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Stengel oben vielspaltig, die Aestgen zurückgebogen. Die Blätter halbrund, spitzig, begrannt, zerstreut, am Grunde nicht zusammen gewachsen, die unteren

zurückgebogen. Die gelben Blumen, die am Ende der Stengel eine unvollkommene Dolde bilden, bestehen aus 6 scharf zugespizten Blumenblättern, welche horizontal in der Gestalt eines Sterns stehn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein auf sandigen Weiden, trocknen Hügeln an steinigen Ackerrainen, auf Mauern und Felsen. Blühet im Juny und July. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Diese Pflanze wird von den Holländern mit vielem Fleiß gebaut, welche die Blätter, deren Geschmack gelinde zusammenziehend ist, mit unter ihre Sallate mischen.

173.

Sedum Telephium. Linn.

Knolliges Sedum. Fetthenne. Bruchwurz. Bruchkraut. Knabenkraut. Wolfskraut. Wolfwurz. Wundkraut. Donnerkraut. Schmeerwurz. St. Johannispflanze. Geschwulstkraut. Natterkraut. Zungenkraut.

Cl. X. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Wurzel knollig, fleischig und weiß. Der Stengel am Grunde eingebogen, dann aufrecht, einfach, rund, sehr glatt, röthlich, und oft über einen Schuh hoch. Die Blätter flach, fleischig, dick, eyrund, sägezähnartig, glatt. Die blättrige Doldentraube auf der Spitze des Stengels. Die Blumen weißlichgelb, selten purpurroth oder weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein auf trocknen Wiesen, Bergen, in Wäldern, auf Dächern, Mauern, Steinhaufen. Bluhet im August und September. Reift im September und October 4.

Nutzen.

Die Blätter können mit Essig, Oel und ein wenig Salz zugerichtet als Sallat gegessen werden.

174.

Sisymbrium Nasturtium. Linn.

Brunnenkresse. Bornkresse. Wasserkresse.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der ästige, glatte Stengel ist am Grunde kriechend-wurzelnd, und wird gegen 1 Fuß hoch. Die Blätter sind groß, glatt, saftig und gefiedert; die Fiederblättchen etwas herzförmig-eyrund und stumpf, das ungepaarte größere ist eckig. Die Blumen sind weiß, die Staubbeutel purpurfarbig und bilden eine schlaffe kurze Traube.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An frischen Quellen und kleinen Bächen. Blühet vom May bis im September. Reift vom August bis im October.

Nutzen.

Daß die Blätter als Sallat zugerichtet und gegessen werden, ist allgemein bekannt. Eben so werden sie in mehreren Gegenden auf Butterbrod gegessen. Der Gebrauch aber, die Brunnenkresse in Suppen oder Bouillons zu kochen, ist nicht anzurathen, weil durch das Kochen die wirksamen Theile der Pflanze verlohren gehen.

175.

Sinapis alba. Smith.

Weißer Senf. Garten-Senf.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist ästig und wird gegen 2 Fuß hoch. Die Blätter sind gefiedert, die untersten Fiederblättchen entfernt und kleiner, das äußerste 3lappig. Die Blumenstiele abstehend. Die Kelchblättchen mit einzelnen Stacheln besezt. Die Blumen gelb und geadert. Die

Schoten etwas gerade, haben Erhöhungen und Vertiefungen und sind steifhaarig. Der mit den Schoten gleich große Schnabel ist viereckig zusammengedrückt, und hauptsächlich am Rande steifhaarig. Der Saamen gelblich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und unter der Saat wild, wird aber auch in mehrern Gegenden Deutschlands des Saamens wegen gebaut. Blühet vom Mai bis Juli. Reift im August. ☉.

Nutzen.

Dir jungen Blätter können als Sallat genossen werden. Was die Arzneikräfte dieser Senfart anbelangt, so kömmt sie darin ziemlich mit der Brunnenkresse überein, und sie wird zur Erregung der Eßlust, und zur Beförderung der Verdauung empfohlen.

176.

Veronica Beccabunga. Linn.

Bachbungen Ehrenpreiß. Bachbungen. Pfunde. Wassersallat. Wassergauchheil. Bachbohnen. Ackerkraut.

Cl. II. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel hohl, saftig, gekrümmt und aufsteigend. Die Blätter eyförmig, stumpf, gekerbt und stehen einander gegenüber. Die schönen blauen Blümchen bilden lockere Trauben und stehen an der Seite.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Fast überall in kleinen Bächen, Quellen und Wassern, die nicht leichte ausfrieren. Blühet im Mai und Juni. Reift im August. 4.

Nutzen.

Die Blätter dieser Pflanze haben einen sehr stechenden und bitterlichen Geschmack; sie werden aber doch von

vielen Personen auf Butterbrod, und in Schlesien im Frühjahr als Sallat gegessen.

C.

Von
den Verwechslungen und Verfälschungen
der Sallatkräuter und ihrer Theile,
wie auch
des schon zubereiten Sallats selbst.

Wenn wir annehmen, daß wir unter ernährenden Pflanzentheilen alle diejenigen verstehen, welche entweder keinen hervorstechenden Geschmack, und keine den Körper schnell angreifende Wirkung haben, oder wo wenigstens der scharfe, brennende, gewürzhafte, bittere und ähnliche Geschmack, und die von diesen Eigenschaften abhängenden Wirkungen keinen bedeutenden Einfluß auf die Natur eines gesunden Menschen haben, und täglich in hinlänglicher Menge genossen werden; und wo mit dem Genuße desselben die verlohrnen Kräfte wieder zurückkehren, und die verlohrnen Theile wieder ersezt werden; so muß natürlich von uns alles das mit Aufmerksamkeit und Vorsicht behandelt und vermieden werden, was entgegengesezte Wirkungen hervorbringt.

Alle die zu Sallat dienenden Pflanzentheile nun, als: Wurzeln, Sprößlinge, Blätter, dürfen, wenn sie keine nachtheiligen Folgen für die Gesundheit, und leicht verdaulich sein sollen, nur relativ (siehe allgemeine Einleitung) reif sein. Denn sind die Wurzeln älter, so werden sie holzig, die Sprößlinge hart, und die Blätter durch das Alter unschmackhaft und schwer verdaulich.

Pflanzenkrankheiten, schlechte Bereitungsart, und schlechtes Aufbewahren, verderben diese Nahrungsmittel aufs neue. Sie werden unschmackhaft und nahrungslos, wenn z. B. die Wurzeln zu sehr ausgekocht; schädlich, wenn sie in Verwesung oder in Fäulniß übergegangen sind, und bekommen giftige Eigenschaften, wenn sie in kupfernen, bleyernen, oder andern zweckwidrigen Gefäßen bereitet und aufbewahrt werden, oder mit Sprößlingen giftiger Pflanzen vermischt worden sind, was um so leichter geschehen kann, da aus dem Sprößlinge allein seine wahre Natur nicht immer zu erkennen ist.

Das erste nun, worauf unsere Aufmerksamkeit gerichtet werden muß, ist, daß wir durch genaue Kenntniß der nährenden Pflanzentheile jede Verwechslung zu vermeiden suchen. Schon bei den Gemüsen im vorigen Abschnitte ist über die Verwechslung und Verfälschung schon viel gesagt worden, aber noch ist dieser für das Wohl der Menschheit wichtige Gegenstand nicht erschöpft, vielmehr finde ich es für nothwendig, hier aufs neue noch etwas darüber zu erwähnen.

Die möglichsten Verwechslungen geschehen mit den Wurzeln, weil diese früher so wohl als Gemüse, als auch wie Sallat genossen werden, ehe die Natur alle Kennzeichen der ganzen Pflanze ausgebildet hat. Dieserhalb muß bei den zu sammelnden Wurzeln, die als Sallat genossen werden sollen, alle Vorsicht angewendet werden; um jedoch den Nachtheil und die fürchterlichen Folgen, die nach dem Genuße, es sei nun aus Leichtsinn oder aus Unkunde, von giftigen Wurzeln entstehen noch mehr Aufmerksamkeit zu erregen, so werde ich hier zur Warnung einige traurige Beyspiele anführen.

In dem Benediktiner Kloster zu Rheinau hatte man, aus Versehn, statt der Cichorienwurzel die Wurzel des Bilsenkrauts unter den Sallat genommen, und die saftige Wurzel machte den Geistlichen vielen Appetit. Man ging endlich zu Bette. Einige klagten über Schwin-

del, andere über eine Trockenheit der Zunge und der Lefzen, und Leibesschmerzen. Selbst das Gurgeln konnte den heißen, gleichsam gerösteten Schlund nicht lindern. Doch durch schleunige ärztliche Hülfe wurden sie glücklicherweise alle gerettet.

Im allgemeinen folgt auf den Genuß des Bilsenkrauts und dessen Wurzel ein leichter Wahnwitz, eine lärmende Fröhlichkeit, lustige Gestikulationen oder Traurigkeit, Zanksucht; zur Zeit der Zauberepoche sahe man magische Gesichter und Täuschungen von Besessenen; jetzo flattert die Einbildungskraft mit romantischen Modebildern und Gefühlen von schmelzender Liebe; oder man wird unempfindlich wie ein Stoiker, gleichgültig, berauscht wie ein Trunkener, es schwindelt der Kopf, die entzündeten Augen sehen alle Gegenstände dunkel, falsch und gedoppelt, die Augen werfen elektrische Blitze unter die Umstehenden; es äußert sich eine Sprachlosigkeit, eine Lähmung an der einen Seite, und den Beschluß macht eine anhaltende Schlafsucht und der Tod. In den Leichen strotzen die Blutgefäße der Hirnhaut von dem zuströmenden Blute, und im Magen erscheinen blaue Flecke.

Ein Arzt aus der Schweiz, mit Nahmen Wepfer, erzählt folgenden traurigen Vorfall. Zu Ende des Märzmonats hatten einige Kinder aus Uebermuth die Wurzeln des Wasserschierlings für Pastinackwurzeln gegessen, und sie süß befunden. Sie kamen lustig und vergnügt nach Hause, klagten über Beklemmung, fielen zur Erde, harnten mannshoch, machten im Gesichte schreckliche Verzerrungen, verfielen in Krämpfe, und hatten den Mund fest geschloßen, knirschten mit den Zähnen, verdrehten die Augen, bluteten aus den Ohren, die Magengegend schwoll wie eine Faust auf: der Kopf wurde oft verdreht, der Rücken krümmte sich zu einem Bogen, und der eine Knabe war in einer halben Stunde todt. Aus dem Munde des Verschiedenen floß, bis zum Augenblicke des Begräbnißes, ein grüner Schleim. Die älteste Schwester erbrach sich eine Handvoll Wurzeln, verfiel aber gleich darauf in

Epilepsie, verlor den Gebrauch der Sinne, litt Krämpfe, verdrehte den Kopf. Nach einem eingenommenen Löffel voll Theriack mit Eßig, gab sie noch eine Handvoll Wurzeln von sich, und lag hierauf 24 Stunden als todt, man bemerkte an ihr weder Wärme noch Athemholen. Nach 24 Stunden erholte sie sich, hatte sich aber die Zunge zerbissen, und konnte lange Zeit nicht recht eßen, klagte noch über Beklemmung, und hatte vier Tage lang nicht das Vermögen zu gehen. Seit der Zeit erholte sie sich völlig, ohne einige Rückehr des Uebels zu verspüren. Ihre dritte halbjährige Schwester, die davon weniger gegessen hatte, bekam die Epilepsie, litt heftige Stöße vom Zwergfelle, welches wie nach einem innern Faustsloße in die Höhe flog, und verlohr den Gebrauch der Sinne. Man öffnete ihr den Mund ebenfalls mit Gewalt, und gab ihr Theriack mit Eßig, sie erbrach sich, gab eine Handvoll Wurzeln von sich, erholte sich innerhalb 8 Tagen und wurde wieder völlig gesund.

Einem 8jährigen Knaben, der schwindlich umfiel, brach man den Mund auf, welches ihm einige Zähne kostete; allein er vermochte nichts herabzuschlingen, das Zwergfell stieß die stärkste Hand, oder allen Gegendruck fort, und er starb in einer halben Stunde, von der Wuth der Krämpfe erschöpft. Sein Körper lief auf, die Augen wurden blau, und es stieg ein grüner Schaum aus dem Munde auf. Ein neunjähriges Mädchen, die nur wenig von der Wurzel genossen hatte, empfand Schwindel und Brennen im Magen, sie erbrach sich von kleingeschnittenen Rauchtaback im Wasser, schlief ein, verlangte Eßen, was ihr verweigert wurde, der Vater gab ihr nochmals Taback, der eine halbe Stunde im heißen Wasser gelegen; sie brach sich davon Schleim und Galle aus, schlief die Nacht durch, und stand des Morgens gesund auf.

Gmelin erzählt, daß die Wurzel des gelben Eisenhütleins, als Sallat genossen, einer ganzen Gesellschaft den Tod gebracht. —

Ein italienischer Gärtner hatte die Wurzel des gefleckten Schierlings mit seiner Familie statt Pastinack verspeißt, und sich nach der Mahlzeit gesund zu Bette gelegt. Des Nachts erwachen sämmtliche Glieder der Familie, laufen im Finstern wie Rasende in der Stube herum, stoßen mit den Köpfen so gegen die Wände, daß sie sich das ganze Gesicht zerschlagen, bekommen Eckel, Erbrechen, und die heftigsten Krämpfe, und werden von diesen Zufällen nur durch die angestrengteste Hülfe des Arztes befreit.

Diese wenigen Beispiele mögen hinlänglich seyn, uns von der Wichtigkeit zu überzeugen wie nothwendig es ist, eine genaue Kenntniß der giftigen Pflanzen zu besitzen. Zu einer solchen Kenntniß reicht uns die Natur wieder einigermaßen hülfreiche Hand, indem sie fast allen Giften Eigenschaften und sinnliche Merkmale beigelegt hat, welche leicht zu ihrer Entdeckung führen; nur leider gehen zu oft die meisten dieser sinnlichen Merkmale für uns verlohren, weil wir nicht immer genung Schärfe und Feinheit der Sinne besitzen, um sie gehörig zu unterscheiden.

Ob zwar dergleichen sinnliche Merkmale und Eigenschaften, nach denen wir giftige Gewächse oder ihrer Theile vermuthen, nicht ganz zuverläßig sind, so hat man doch als Winke der Natur, wodurch sie uns für deren Genuß warnen will, im allgemeinen folgende Anzeigen angenommen.

1) Man vermeide alle diejenigen Gewächse die einen widrigen Geruch haben, wie z. B. der Schierling. Oder einen betäubenden, wie das Bilsenkraut. Ueberhaupt alle diejenigen, die einen der Menschennatur allgemein zuwider sich zeigenden Geruch haben.

2) Alle diejenigen, welche scharf sind, auf der Haut Blasen ziehen, und mit der Zungenspitze berührt, heftiges Brennen verursachen, wie z. B. mehrere Ranunkeln oder Schmirgeln, und der Kellerhals.

3) Man sei vorsichtig, wenn sie einer Klasse verdächtiger Gewächse ähnlich sind, z. B. den Nachtschattenarten, den im Wasser wachsenden Schwimmpflanzen und den Doldengewächsen oder Schirmblumen.

4) Wenn sie von dem Viehe nicht genoßen werden, und demselben, im Fall der Hunger den natürlichen Abscheu überwältigte, gefährliche Zufälle von Krämpfen, Brand und Zerstörungen zuwege bringen.

5) Wenn sich nach dem Genuße schnell, ohne daß man eine Ursache aufzudecken vermögend ist, gefährliche Zufälle erregen. Also, wenn der Kranke einen Wechsel zwischen Frost und Hitze, veränderten Pulsschlag, veränderte Gesichtszüge, starre unbewegliche, oder sehr bewegliche Augen, allgemeine Krämpfe, Zucken in den Muskeln, Schmerz unter der Herzgrube, Eckel, Erbrechen, Krampf beim Athemholen und Niederschlucken, heftigen Durst, Abwesenheit des Geistes, blaue Lippen, einzelne rothe, blaue, schwarze oder blaßgelbe Flecken auf der Haut; ungleiche Vertheilung der Wärme; Aufschwellung des Unterleibes, unwillkührlichen Abgang des Stuhls und Urins, oder im Gegentheil hartnäckige Verstopfung, Phantasie, Raserei, oder gänzlichen Stumpfsinn, bisweilen heftigen Schweiß, Mundsperre bekömmt. Nach dem Tode zeigen sich oft einzelne Theile entzündet, brandig, die Flüssigkeiten sind sehr wässerig und aufgelößt, der Körper aufgeschwollen. Mit einem Worte, alle möglichen, gefährlichen, das Leben vertilgende Zufälle; sie sind nach dem Genuße einzelner Arten der Giftpflanzen verschieden, je nachdem dieselben auf dieß oder jenes Hauptsystem zu wirken vermögend sind. Es hat daher die hier angeführte Erzählung der Zufälle, welche bei Vergiftungen überhaupt eintreten können, keinen wissentschaftlichen Werth, indem mehrere dieser Zufälle bei einzelnen Arten der Vergiftungen fehlen müßen; überdieß dieselben auch, nach der eigenthümlichen Natur des Giftes gruppirt, auftreten.

Jezt kommen wir nun zu denjenigen Wurzeln, durch welche schon Vergiftungen erfolgt sind, oder mit denen sie geschehen können. Diese nun genau zu beschreiben ist deshalb nothwendig, weil, wenn sie gewöhnlich genossen werden, selten die Pflanze ausgebildet ist, um sich durch die übrigen Kennzeichen derselben, als: des Stengels, der Blätter, der Blumen oder des Saamens Gewißheit zu verschaffen. Man meide daher die Wurzeln die mit folgenden Beschreibungen übereinstimmen.

1) Waßerschierling Wütherich. (Cicuta virosa. Linn.) Die Wurzel desselben ist oft sehr groß, inwendig voller hohlen Zellen und Kammern, die ein etwas milchigter Saft von ungemeiner Schärfe anfüllt, der in kurzer Zeit gelbröthlich wird. Sie hat einen Geruch fast wie Pastinack, der doch etwas eckelhaft ist, von aussen viele erhabene Ringe, ein weißes Fleisch, im Sommer einen wäßerigen, im Winter und Frühlinge aber einen gelblichen, süßen, scharfen Saft; die Figur der Wurzel ist, wie die der Möhre spindelförmig. Von aussen bemerkt man an ihr fünf und mehr Ringe mit kleinen Grübchen, wie Stecknadelstiche, doch bloß in der Oberfläche. Aus den Knotenringen und glatten Wurzelnausschüßen, brechen lange Faden oder Haare hervor, die sich durch einander flechten, und wenn man sie wäscht, einen weißen, langen, dichten Bart vorstellen, und zum Theil im Waßer schwimmen, zum Theil im Moder oder nächstem Grase wurzeln. Der Bart wird nach einiger Zeit im Schatten gelb. Die Wurzel treibt mehr als einen Hauptstengel, und zwar aus den Grübgen der Knotenringe und der knieförmigen Wurzel herauf, durch welche sich die Pflanze wie das Rohr und der Kalmus fortpflanzt.

Die Merkmale, woran sich die Wurzel des Waßerschierlings von der Pastinackwurzel unterscheidet, sind folgende: Die Pastinackwurzel ist kleiner, spindelförmig, gewürzhaft, eben so fehlen derselben die inneren mit dem Safte angefüllten Kammern. Die Wurzel der Wegwarte oder Cichorie ist lang, oft mehr, oft weni-

ger dick, von außen grau, inwendig weiß, milchigt und fleischig. Die Wurzel des **schmalblätterigen Weiderichs** ist von außen gelblich, inwendig weiß, fleischig und treibt viele dicke Ausläufer. Die Wurzel der **zweijährigen Nachtkerze** ist kegel- und spindelförmig, auswendig gelblich, inwendig weiß und fleischig.

2) Gefleckter Schierling. (Conium maculatum. Linn.) Die Wurzel desselben ist von mittlerer Dicke, runzlich, beinahe spindelförmig, zaserig, gelbweiß, schwammig, und am Geruche der Pastinackwurzel ähnlich.

3) Hundspetersilie. Gleiße. (Aethusa Cynopium. Linn.) Die Wurzel davon ist dünner, lang, unten spitzig zulaufend, mit Fasern besezt, weiß und fast ohne Geruch.

4) Knolliger Kerbel. (Scandix bulbosa. Flor. Wetterau.) Knolliger Kälberkropf. (Chaerophyllum bulbosum. Linn.) Diese Giftpflanze hat eine knollige, rübenartige, fast eiförmige Wurzel, die im Frühjahre sehr fleischig, im Herbste aber holzigt ist.

5) Wilder Kälberkropf. (Chaerophyllum silvestre. Linn.) Die Wurzel des wilden Kerbel ist spindelförnig, auswendig gelblich, inwendig weiß, etwas ästig und milchigt.

6) Wolfskirsche. Tollkirsche. Belladonna. (Atropa Belladonna. Linn.) Die Wurzel ist nicht ganz rübenartig, dick, knotig, ästig und ist sie noch jung fleischig.

7) Bilsenkraut. (Hyosciamus niger.) Die Wurzel ist fleischig, lang, dick, runzlich, braun, inwendig weiß, ihr Geschmack fett, und die Figur spindelförmig.

8) Napell. Sturmhut. (Aconitum Napellus.L.) Die Wurzel besteht aus mehreren kleinen rübenförmig und mit Fasern besezten Knollen, von bräunlicher Farbe.

Dies wären die vorzüglichsten Wurzeln giftiger Gewächse, mit denen die nährenden und gesunden Pflanzenwurzeln verwechselt werden können, alle übrigen zu verwechseln wäre unverantwortlicher Leichtsinn, da schon bei

diesen die Beschreibungen sehr abweichend sind. Was die Kennzeichen der ausgebildeten Pflanze betrift, so ist darüber im zweiten Abschnitte genung gesagt worden.

Was nun einen mit Eßig und Oel zubereiteten Sallat selbst betrift, so stellt uns derselbe ein Nahrungsmittel dar, was leichter zu untersuchen ist, als die Gemüse und ihre Brühen, weil diese Brühen meistens hell und klar sind, und das Kalkwasser und den Salmiakgeist abgerechnet, an und für sich keinen Einfluß auf die Prüfungsmittel haben. Die ganze Menge der Sallate hat immer viel übereinstimmendes; und unterscheiden sich von den Gemüsen dadurch, daß sie jederzeit eine saure Brühe haben; diese selbst ist in den meisten Fällen, wie bekannt, nichts als Eßig und Oel, sonst werden auch noch Milch, Butter, Eyer u. s. w. angewendet. Auch sind einige den Gemüsen sehr verwandt, indem sie mit heißen Brühen übergoßen oder selbst gekocht werden.

Was nun die Prüfungen des zubereiteten Sallats anbelangt, so dürfen keine der folgenden Zustände vorhanden sein, wenn er nicht als sehr verdächtig und giftig erscheinen soll; als:

a) ein dumpfiger, modriger, fauliger, stechend scharfer, erstickender oder betäubender Geruch, ist verdächtig, indem er ein verdorbenes Nahrungsmittel anzeigt.

b) Der Sallat muß keinen scharfen, ätzenden Geschmack besitzen, welcher lange Zeit ein Brennen auf den Lippen und im Schlunde zurückläßt. Dieser deutet auf giftige Substanzen des Pflanzenreichs.

c) Ist der Geschmack sauer und freßend, so, daß längere Zeit nachher noch das Gefühl im Munde zurückbleibt, als wenn das Fleisch durchbohrt würde, so zeigt dieser giftige Säuren an.

d) Der Sallat darf keinen Metallgeschmack haben, welcher entweder süßlich, zusammenziehend, oder säuerlich bitter und schrumpfend ist. Dieser deutet auf metal-

lische Gifte, und kann vielleicht von unschicklichen Gefäßen, worin Oel oder Eßig aufbewahrt worden ist, herrühren.

e) Es dürfen keine nachtheiligen Wirkungen im Körper nach ihrem Genuße entstehen, als Brechen, Laxiren mit heftigen Leibschmerzen, Krämpfe, Wuth, Zuckungen, Benommenheit des Kopfs, Zittern, Lähmungen, Ohnmachten, Blutsturz, u. s. w.

f) Endlich gehören hieher, der erdartige Geschmack und das Gefühl, welches Steinchen, Kohlen, Kalk, und überhaupt die harten erd = und steinartigen Sachen im Munde hervorbringen. Sie deuten auf Körper, welche durch ihre Menge oder ihre Spitzen und scharfen Ecken der Gesundheit und dem Leben gefährlich werden, indem sie Magenentzündungen und tödtliche Leibesverstopfungen hervorbringen.

Untersucht man solche Nahrungsmittel genauer, so wird man sich bald überzeugen, daß sie giftige Substanzen enthalten, welche dem thierischen Leben Gefahr drohen. Was die Ausmittelung derselben betrifft, die durch chemische Gegenmittel bewirkt, so geschieht dies auf ähnliche Art wie bei den Gemüsen. Da diese chemische Untersuchung aber demjenigen nichts helfen würde, dem bloß darum zu thun ist, zu wißen, ob ein Lebensmittel rein oder verfälscht dasteht, so übergehe ich diese hier, um nicht weitläuftig zu werden, dagegen ist es nothwendiger noch einiges über eine geschehene Vergiftung zu sagen.

Sollte der traurige Fall eintreten, daß eine Vergiftung durch Nahrungsmittel geschehen wäre, dann müssen bei anzuwendende Hülfe sogleich zwei Anzeigen erfüllt werden; die erste ist, das Gift so schnell wie möglich zu entfernen, und die zweite, seine Wirkung auf den Körper, so lange es noch vorhanden, so viel wie möglich zu schwächen. Diese Anzeigen erfüllen wir durch den vielen Genuß warmer, schleimiger, ölichter Flüßigkeiten, als Getränke, Klystiere, Umschläge, u. s. w. Unter den Mitteln, welche die schädlichen Wirkungen giftiger Substanzen am schnellesten

beseitigen, steht das laue Wasser oben an; es benimmt, vermöge seiner auflösenden Kraft, die es auf viele Substanzen hat, denselben ihre Heftigkeit, und verschaft dem Körper die Bedingungen, durch welche die giftigen Stoffe wieder ausgeleert werden können. Diese Eigenschaften, besonders wenn man es mit scharfen Giften zu thun hat, werden noch durch Auflösungen schleimiger, öhlicher Substanzen in dem Wasser sehr vermehrt, deshalb sind die Abkochungen von Hafergrütze, Gerste, Gräupchen, die in kochendem Wasser zu einer in Schleim aufgelösten Stärke, und überhaupt die Abkochungen aller schleimigen Wurzeln und Saamen, z. B. die Altheawurzel und der Leinsaame, und dann das mit Butter oder reinem Oel vermischte warme Wasser, in allen Vergiftungen anzurathen. Es müssen aber große Mengen dieser Abkochungen genoßen, und deshalb auf alle Arten und Weisen durch den Mund, After, Haut u. s. w. angebracht werden. Die in großen Quantitäten verschluckten, schleimig-öhlichen, lauwarmen Flüßigkeiten erfullen auch die andere Anzeige, nehmlich die Fortschaffung des giftigen Körpers dadurch, daß sie Brechen erregen.

Brechmittel sind die zweiten, bei jeder Vergiftung, wenn sie nur eben erst geschehen, anzuwendenden Hülfsmittel. Hat das verschluckte Gift nicht so heftige Schmerzen im Munde und dem Magen hervorgebracht, daß man hieraus auf eine Entzündung dieser Theile schließen muß, dann ist ein Brechmittel das erste, was man zu geben hat. Ihre Anwendung findet daher ohne Bedenken bei den betäubenden Giften statt; hingegen bei den scharfen, sobald schon einige Zeit von der Vergiftung an verfloßen ist, müssen sie mit Vorsicht angewendet werden, weil sie die schon angefangenen Entzündungen vermehren und in mehrern Fällen ohne die beabsichtigte Wirkung bleiben. Als Brechmittel kann jedes, was diese Wirkung schnell hervorbringt, angewendet werden, außer denjenigen, welche selbst scharfe, reitzende, ätzende Eigenschaften haben, wie dies bei mehreren metallischen Salzen der Fall ist. Am besten sind

unter den Hausmitteln die schon genannten Getränke, und das Reitzen des Schlundes vermittelst einer Feder oder des Fingers. Das Brechmittel wirkt aber nicht bloß durch die Entfernung des giftigen Stoffs, sondern auch dadurch, daß es den Kräften des Körpers eine, wenn auch nicht dem Gifte direct entgegengesezte, dennoch veränderte Richtung giebt.

In die dritte Klasse der Hülfsmittel kommen die fetten milden Dele wie das Baum=, Mandel=, Lein=, Mohnöl u. s. w. ferner die Butter, so wie die reinen Fette der Thiere. Wir wenden dieselben vorzüglich gegen scharfe, dann aber auch gegen die Gifte aus Blei und Spießglanz an; hieher gehören auch die aus öligen Saamen bereiteten Saamenmilchen, z. B. die Mandel=, Hanf=, und Mohnmilch.

Die Milch ist ein allgemein bekanntes und sehr schäzbares Gegenmittel bei genoßenen Giften. Es muß dieselbe freilich auch in großen Quantitäten lauwarm genoßen werden, und findet überall Platz zu ihrer Anwendung, wo das Gift nicht aus sauren Theilen bestanden hat, oder dem Weingeist nahe gekommen ist. In diesen Fällen entstehen Gerinnungen der Milch in dem Magen und Gedärmen, wodurch das Gift eher aufgehalten, als fortgeschafft wird. Wenn Milch angewendet werden soll, so versteht es sich also auch von selbst, daß keine sauren Getränke zugelassen werden können.

Der Eßig hat von jeher unter den, gegen Vergiftungen anzuwendenden Mitteln mit Recht eine sehr vorzügliche Stelle eingenommen. Er scheint die Fähigkeit zu haben, mehrern scharfen Stoffen des Pflanzenreichs einen großen Theil ihrer Schärfe zu vertilgen; deshalb ist seine Anwendung heilsam nach dem Genuße von Schierling, Bilsenkraut, schwarzer und weißer Nießwurz, Zeitlose und schädlichen Pilzen. Durch ihn geht die Schärfe der Pottasche verlohren, und man hat ihn nach mehrern Erfahrungen heilsam bei Arsenikvergiftungen gefunden. Der Eßig ist auch nüzlich bei Vergiftungen durch Metalle, als

Blei, Kupfer, Queckſilber, u. ſ. w. Doch hier hebt er die ſchädlichen Wirkungen nicht immer auf; ſondern es müßen ölige und ſchleimige Subſtanzen zugleich mit gereicht werden.

Das Seifenwaſſer iſt eins der beſten Gegenmittel bei Vergiftungen durch ſcharfe Subſtanzen des Mineralreichs. Ueberall wo eine Queckſilber-, Arſenik-, Blei-, oder Kupfervergiftung auf eine gegründete Art vermuthet werden kann, iſt der Gebrauch deſſelben heilſam.

Nicht minder vortreflich iſt bei ſolchen Vergiftungen der metalliſchen Körper der häufige Genuß einer verdünnten Seiffiederlauge, und am allerzweckmäßigſten eine Auflöſung der Schwefelleber im Waſſer, die aber ebenfalls in großen Quantitäten genoßen werden muß.

In Ermangelung anderer Hülfsmittel kann auch eine Auflöſung des Zuckers oder Honigs im Waſſer mit Nutzen gebraucht werden Alle die genannten Stoffe, müſſen in reichlicher Menge ſo lange genoſſen werden, bis ſie die beabſichtigte Wirkung, nehmlich die Entfernung oder wenigſtens Unſchädlichmachung des Giftes hervorgebracht haben. Iſt dies erfolgt, bleiben aber noch Kränklichkeiten zurück, dann muß die weitere Behandlung dem Arzte überlaſſen werden, der auch eigentlich bei jeder muthmaßlichen Vergiftung ſogleich gerufen werden muß; denn nur er iſt vermögend, dasjenige zu beſtimmen, was in einzelnen Fällen erforderlich iſt. Auch die weitläuftigſte Beſchreibung würde für den unbrauchbar ſein, welcher nicht den Geiſt der Medizin aufgefaßt hat.

IV.

Surrogate

für

die ausländischen Gewürze.

— Er muß nur kräftig wollen,
Dann wahrlich kann der Mensch sehr viel.

Tiedge.

Von den Gewürzen überhaupt.

Gewürze nennt man alle diejenigen Körper, welche andern Speisen einen angenehmen Geruch und Geschmack mittheilen. Wenige ausgenommen, besitzen sie kein Vermögen zu nähren; sondern stärken durch einen gelinden Reiz den Magen, befördern die Verdauung, und verhindern das Verderben genoßener Speisen.

In den mehresten Fällen ist die Anwendung derselben aber nur da passend, wo die Nervenkraft entweder aus Mangel an Uebung, oder nach zu heftiger Anstrengung zu schwach wirkt. Unmäßiger Gebrauch derselben würde daher eben so wie Uebermaaß im Wein- oder Brantweintrinken schädlich werden, und von zu vielen Reiz in Schwäche stürzen. Je schwächer der Mensch ist, desto geringer muß die Quantität des Gewürzes sein, wenn sie nicht durch Ueberreiz der Gesundheit desselben gefährlich werden soll.

Die ausländischen Gewürze sind leider noch immer bei uns die gangbarsten, und diese leider wieder die ergiebigste Quelle vieler Uebel, über welche die arme Menschheit Klage führt. Sie verderben die Beschaffenheit unserer Säfte und die Elasticität unserer Fäserchen, erregen einen falschen Hunger, welcher zu allen Fehlern der Indigestion führt, bewirken und unterhalten Hitze, Wallung und Blutflüße, verursachen Schärfe in den Säften und daher Ausfahren auf der Haut, vorzüglich im Gesichte, und verschiedene hitzige und langwierige Krankheiten, als: Gicht, Krämpfe, Flüße, Skrofeln, goldne Ader, erzwingender Schweiß, hindern den Schlaf, erwecken

früher den Geschlechtstrieb, verzögern das Zuheilen der Schäden, schwächen den Körper, weil sie ihn zu oft und zu stark reitzen, machen die Därme und Blutgefäße frühe steif und unbeweglich, folglich den Menschen schon vor der Zeit alt.

Der Mensch würde daher weit gesünder und glücklicher leben, wenn er sich wieder mit denjenigen Nahrungsmitteln und Gewürzen begnügte, die ihm der Grund und Boden liefert worauf er wohnt. Denn wie der Schöpfer überhaupt die natürlichen Produkte eines Landes nach den Bedürfnissen der darin lebenden Geschöpfe einrichtete; so hat er vorzüglich auch jedem Welttheile seine eigenen Nahrungsmittel und Gewürze gegeben, welche der Natur des darin lebenden Menschen angemessen sind.

Die Bewohner der heißen Länder bedürfen ihre scharfen und erhitzenden Gewürze; denn vermöge des heißen Klimas, welches ihnen so häufigen Schweiß auspreßt, ihre Körper ermattet, ihren Magen schwächt, die Eßlust mindert, und leichtlich Wechselfieber verursacht, rechtfertiget sich bei ihnen der scheinende Mißbrauch der aromatischen Gewürze, mit denen sie den Magen und den Körper aufs neue zu stärken suchen.

Wir hingegen, die wir so glücklich sind in einem gemäßigten Klima zu leben, bedürfen für gewöhnlich keinen Pfeffer, Zimmt, Kardamomen, keine Cubeben, Gewürznelken, Muskatenblüthen und Nüße. Diese Gewürze sollten uns nur eigentlich zur Arznei dienen, und wir sollten sie ruhig den Einwohnern heißer Länder überlassen, die solcher starken Gewürze zur Stärkung ihrer von der Sonnenhitze geschwächten Fasern bedürfen.

Die Stelle dieser ausländischen Gewürze kann durch einheimische und unserem Körper weit angemessenere ersezt werden. Wir finden überall Gewächse in Menge, durch welche wir, entweder einzeln, oder vermittelst künstlicher Zusammenmischungen und Zubereitungen, den Speisen einen so guten aromatischen Geschmack beibringen können,

daß wir die ausländischen Gewürze ohne Nachtheil unse er Kochkünste ganz entbehren können. Unwissenheit und Unkunde können blos abhalten, unsere innländischen Gewürzprodukte zu benutzen, und Vorurtheile vor alles Fremde sie bewegen, den reizbaren ausländischen Gewürzen den Vorzug vor unsern milden innländischen zu geben, und auf diese Art eine beträchtliche Quelle der Ersparniß zu verstopfen.

Zu diesen innländischen Gewürzpflanzen, rechne ich aber nicht nur die, welche im Freyen wildwachsen, sondern auch die welche in Gärten gezogen werden können, wodurch wieder bei einem häufigern Anbau ein neuer Industrie-Zweig entsteht. Wir können zwar mit unsern innländischen Gewürzen das Feuer und den Geruch der Würznelken, den besondern aber mehr arzeniartigen Geruch und Geschmack der Muskatennüße und Blumen, den sehr angenehmen Geruch nebst der treibenden und Wallung erregenden Kraft des Zimmets und Safrans nicht nachahmen, dafür wird aber auch unsere Gesundheit dabei mehr gedeihen, und eine starke Ausgabe erspart, wenn wir uns unserer Landgewürze bedienen.

Es ist hier sowohl meine Absicht, jede innländische Gewürzpflanze genau zu beschreiben, als auch eine kurze Anleitung über deren zweckmäßigste und beste Anwendung zu geben.

Zuerst müssen wir die Speisen bestimmen, bei denen dieses und jenes innländische Gewürz den besten aromatischen Wohlgeschmack bewirken kann: dann die Zusammenmischungen und Zubereitungsarten derselben kennen lernen, wodurch diese Wirkungen erhöht und der bezweckte hohe Gout hervorgebracht werden kann; und endlich durch Gegeneinanderhaltung der fremden Gewürze und ihrer einheimischen Stellvertreter, den rechten Gebrauch der leztern noch genauer festsetzen. Man erwarte aber nicht, daß ich bei jeder ersinnlichen Speise, ein innländisches Gewürz ein-

zeln angeben soll, durch welches derselben ein aromatischer Geschmack beigebracht werden kann; wenn dieses von mir verlangt würde, so müßte ich ein wahres Kochbuch schreiben, dies liegt nicht allein ausser meinem Plane, sondern ich würde noch dazu den Zweck verfehlen, den ich eigentlich zu erreichen hoffe.

Unsere innländischen Gewürze nun theile ich überhaupt in aromatische und scharfe ein, und diese gemeinhin wieder in Wurzeln, Kräuter, Gesäme, Früchte und Schwämme. Die Wurzeln werden vorzüglich zur Würzung unserer Fleischbrühen angewendet, und obgleich Petersilie und Sellerie hierzu die gemeinsten sind, so geben auch Zuckerwurzeln, junge Mohrrüben u. s. w. einen angenehmen gewürzhaften Geschmack, ja die meisten Arten von Wurzelwerk, sogar Knollen und Kohlgewächse, geben an Fleisch die vortreflichsten Kraftbrühen und Bouillons.

Unter den grünen Kräutern wählt man gemeinhin diejenigen aus, welche zwar einen starken, aber keinen scharfen Geruch und Geschmack haben, als Petersilie, Körbel, Sellerie, mehrere Zwiebelarten, Basilikum, Majoran, Salbei, Thymian, Dosten, Pfefferkraut, Wacholderbeeren, u. s. w., oder nach Gefallen frische oder getrocknete Schwämme, als Morcheln, Champignons u. dgl. Ich bin bei dergleichen zweckmäßigen Anwendung dieser innländischen Gewürze gewiß überzeugt, daß niemand bei diesen Brühen nicht bemerken wird, daß wir uns der ausländischen Gewürze enthalten haben.

Bei den Brühen kommt es nun darauf an, ob wir durch den Geschmack eines einzigen Gewürzkrautes, Wurzel, oder Zwiebel ꝛc. verlangen, oder ob wir mehrere zusammen vereinigen, und ihre Würkung dadurch erhöhen wollen. Auf den ersten Fall können wir eine unendliche Mannichfaltigkeit von Brühen erzielen. Je gewürzreicher das Kraut oder Gewächs ist, desto pikanter fällt die Brühe aus, wozu sich vorzüglich Basilikum, Majoran, Thymian, Zwiebeln und Champignons auszeichnen.

Mischen wir aber mehrere Kräuter u. s. w. in einer Brühe zusammen, so wählet man hierzu die schärfsten und gewürzhaftesten, um einen aromatischen und pikanten Geschmack hervor zu bringen. Nächst dem kann man auch mit besonderen Präparaten die Speisen würzen, z. B. mit einem Kräuterpulver, Kräutereßig und Essenzen; auch durch diese werden den Speisen der angenehmste und gewürzhafteste Geschmack mitgetheilt, so, daß man die ausländischen Gewürze nie vermissen wird.

Diese Gewürzpräparate, durch welche wir eine hohe Stufe der feinen veredelten Kochkunst erreichen können, sind denn nun wie folget:

a) Kräutteressenz.

Diese theilt den Speisen einen herrlichen aromatischen Geschmack mit. Man wählt hierzu die gewürzhaftesten und feinsten Kräuter, als Basilikum, Dragun, süßen Fenchel, Melisse, Thymian, Pimpernelle, Dille, Sellerie, Körbel, Quendel, Petersilie, ꝛc. hackt dieselben klein, gießt einige Löffel voll Eßig daran, und preßt diesen Kräutersaft durch ein Tuch aus, welchen man alsbald in kleine Fläschgen füllt, und fest zustopft. Diese Essenz giebt den Brühen einen hervorstechenden Geschmack.

b) Kräutereßig.

Es werden hierzu die Kräuter wie zu der vorigen Essenz genommen, nur daß man noch ein wenig Lavendel- oder Rosmarinblüthen hinzusetzen, und allenfalls etwas Rosenblätter dazu nehmen kann. Die Blätter der Kräuter werden von den Stielen losgestreift, in eine Flasche gefüllt, und so viel Eßig darauf gegossen, daß sie damit bedeckt sind, hierauf zugepfropft und endlich in die Sonne oder auf den warmen Ofen gestellt, bis der Eßig den verlangten aromatischen Geschmack hat. Ein Löffel dieses Eßigs würkt bei den Brühen mehr, als einige Loth Gewürze, welches man sehr wohl dabei entbehren kann.

c) Kräuterpulver.

Wenn wir alle wohlriechende Kräuter, als Basilikum, Thymian, Quendel, Pfefferkraut, Melisse, Majoran, Körbel, Anis, ꝛc. herbeigeschafft haben, so werden sorgfältig alle gelbe, angefreßene, oder sonst verdorbene Blätter und Stiele abgesondert, die gereinigten Kräuter auf untergelegten Pappieren jede Sorte besonders, an einem luftigen doch schattigen Orte getrocknet. Wenn sie dürre sind, zerreibt man sie mit den Händen, schlägt sie durch ein feines Sieb, und mischt sie nach beliebigen Verhältniß zusammen, wobei man von den gewürzhaftesten und feinsten das meiste nimmt,

z. B. Basilikum,
Thymian,
Dragun,
Petersilie, jedes 2 Loth.
Pfefferkraut,
Majoran,
Melisse, jedes 1 Loth.
Kümmelsaamen,
Salbey, jedes $\frac{1}{2}$ Loth.

Dieses Kräuterpulver, welches sich noch auf die mannichfaltigste Weise nach jedem beliebigen Geschmack verändern läßt, wird sodann in eine Flasche gefüllt, gut zugepfropft und zum Gebrauch aufbewahrt. Mischt man aber zu einem solchen Kräuterpulver noch einige Löffel voll getrockneter und gestoßener Champignons oder Morcheln hinzu, so wird der Geschmack und Geruch dieses gewürzhaften Pulvers noch sehr erhöht.

Zu Suppenpulver müßen nur die sanften Suppenkräuter als Petersilie, Körbel, Portulak, Sellerie ꝛc. zusammen gemischt werden. Indessen, da die Kräuter beim Trocknen viel von ihren aromatischen Kräften und ihrer grünen Farbe verlieren, so pflegt man sich des Kräuterpulvers zu Suppen nicht zu bedienen, da es überdies denselben kein gutes Ansehn giebt, sondern bedient sich hier zu der Kräuterbutter.

d) Kräuterbutter.

Hierzu pflegt man selten die Kräuter unter einander zu mischen, sondern macht jedes besonders mit Butter ein, um zu seiner Zeit, den Suppen einen beliebigen Geschmack zu geben. Das Kraut wird abgewaschen und klein gehackt; unterdessen sezt man Butter über Kohlfeuer, thut, wenn sie zergangen und heiß ist, das gehackte Kraut hinein, und läßt es darinnen rösten, ohne daß jedoch die Butter braun werden darf. Nachdem sie wieder ausgekühlt und geronnen ist, schneidet man sie Stückweise aus dem Geschirre, da man dann unten ein wenig grüne Feuchtigkeit finden wird, welche man weggießt, die Butter selbst aber legt man in Einmachegläser, und läßt sie an gelinder Wärme schmelzen, damit sie sich glatt und eben an das Gefäß ansezt. Diese Gefäße werden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Daß die Champignons eines der besten innländischen Gewürze sind, womit man den Speisen einen kräftigen hervorstechenden Geschmack geben kann, ist längst bekannt; ich will daher noch ein Präparat von diesen Schwämmen anführen, welches den Speisen einen sehr feinen und hohen Gout mittheilt.

Soja oder Champignonsaft.

Man nimmt hierzu den Abgang, welcher bei dem Einmachen und der Zurichtung derselben abfällt, thut ihn in einen Topf, salzt denselben und sezt ihn an einen warmen Ort, wo er bald in Gährung geräth. Alsdann wird der Saft ausgepreßt und mit gleichviel Schinkenbrühe vermischt, von welcher das Fett abgenommen worden ist. Diese Mischung läßt man in einem irrdenen Gefäße aufsieden, klärt sie mit Eiweis, und füllt sie durch ein Haarsieb in Flaschen, welche man zupfropft und im Keller aufbewahrt.

Uebrigens kann man auch die getrockneten Champignons ganz, oder klein gehackt, auch wohl zu Pulver gestoßen und mit beliebigen Gewürz vermischt, als Würze an die Speisen thun.

Surrogate
für
die ausländischen Gewürze.

A.
Aromatische Gewürze.

Von Wurzeln.

177. Allium angulosum. Eckiger Lauch. Wilder Knoblauch.
178. " Ascalonicum. Schalotten Lauch. Eschlauch.
179. " carinatum. Gekielter Lauch. Berglauch.
180. " Cepa. Gemeine Zwiebel. Bolle.
181. " fistulosum. Röhriger Lauch. Winterzwiebel.
182. " Oleraceum. Kohlartiger Lauch. Kohlknoblauch.
183. " Porrum. Porrey. Fleischlauch.
184. " sativum. Gemeiner Knoblauch.
185. " schœnoprasum. Schnittlauch.
186. " Scorodoprasum. Rockenbollen.
187. " sphærocephalon. Rundköpfiger Lauch.
188. " ursinum. Bärenlauch. Waldknoblauch.
189. " vineale. Weinbergslauch. Ackerlauch.
190. Angelica Archangelica. Edle Angelika. Angelik.
191. Apium graveolens. Starkriechender Eppich. Sellerie.
192. Apium Petroselinum. Petersilie.
193. Armoracia rusticana. Gemeiner Meerrettig.

Von Blättern.

194. Achillea ptarmica. Bertram Schaafgarbe. Weisser Dorant.

195. Anethum graveolens. Starkriechender Dille.
196. Artemisia Abrotanum. Eberraute. Stabwurz.
197. = Dracunculus. Beyfuß = Dragun.
198. Chærophyllum Cerefolium. Garten Körbel.
199. Hyssopus officinalis. Gemeiner Jsop.
200. Melissa officinalis. Garten Melisse.
201. Mentha gentilis. Edelmünze. Balsammünze.
202. Ocymum Basilicum. Gemeine Basilie. Basilienkraut.
203. Origanum Majoranæ. Gemeiner Majoran.
204. Rosmarinus officinalis. Garten Rosmarin.
205. Salvia officinalis. Gemeine Salbey.
206. Satureja hortensis. Garten Saturey. Pfefferkraut.
207. Tanacetum Balsamita. Balsamischer Rheinfarn.
208. = vulgare. Gemeiner Rheinfarn.
209. Thymus Serpillum. Feld Thymian. Quändel.
210. = vulgaris. Garten Thymian
211. Veronica officinalis. Gemeiner Ehrenpreiß.

Von Blumen.

212. Artemisia vulgaris. Gemeiner Beyfuß.
213. Fœniculum vulgare. Gemeiner Fenchel.
214. Origanum vulgare. Gemeiner Dosten. Wohlgemuth.
215. Rosa Centifolia. Centifolien Rose.
216. Sambucus nigra. Schwarzer Hollunder. Flieder.

Von Früchten.

217. Berberis vulgaris. Sauerdorn. Berberitzen.
218. Fragaria vesca. Erdbeer. Erdbeerkraut.
219. Juniperus communis. Gemeiner Wacholder.
220. Padus avium. Ahlkirsche. Vogelkirsche.
221. Prunus spinosa. Schlehendorn. Schlehen.
222. Ribes rubrum. Rothe Johannisbeer.
223. Ribes grossularia. Stachelbeere. Kristbeere.
224. Rosa canina. Hundsrose. Hagebutte.

225. Rubus cæsius. Bocksbeere. Krazbeere.
226. = fruticosus. Brommbeere. Schwarze Brommbeere.
227. = Idaeus. Himmbeerstrauch. Himmbeere.
228. Sambucus nigra. Schwarzer Holunder. Flieder.
229. Vaccinium Myrtillus. Heidelbeere. Blaubeere.
230. = Oxycoccos. Moosbeere. Moselbeere.
231. = Vitis Idæa. Preußelbeere. Rothe Besinge.

Von Saamen.

232. Anethum graveolens. Starkriechender Dill.
233. Carum Carvi. Gemeiner Kümmel, Wiesenkümmel.
234. Fœniculum vulgare. Gemeiner Fenchel.
235. Monarda fistulosa. Röhrige Monarde.
236. Nigella arvensis. Acker Nigelle. Acker Schwarzkümmel.
237. Nigella sativa. Garten Nigelle. Schwarzer Kümmel.
238. Pimpinella Anisum. Anis = Pimpinelle. Anissaamen.

B.
Scharfe Gewürze.

Von Wurzeln.

239. Acorus Calamus. Gemeiner Kalmus.
240. Aster Helenium. Alant = Aster. Alantwurzel.
241. Imperatoria Ostruthium. Große Meisterwurz.
242. Ligusticum Levisticum. Gemeiner Liebstöckel.
243. Selinum palustre. Sumpf = Petersilie.

Von Blättern.

244. Bunium Bulbocastanum. Gemeine Erdnuß. Wurzelkastanie.

245. Dracocephalum Maldavica. Türkische Melisse.
246. Glecoma Hederacea. Gundermann.
247. Lepidium latifolium. Breitblätteriges Pfefferkraut.
248. Pinguicula vulgaris. Gemeines Fettkraut.
249. Polygonum Hydropiper. Wasserpfeffer. Knöterich.
250. Ruta graveolens. Starkriechende Raute.
251. Scandex Pecten veneris. Kamm-Körbel.
252. Trifolium Melilothus officinalis. Gemeiner Steinklee.

Von Blumen.

253. Calendula officinalis. Gemeine Ringelblume.
254. Carthamus tinctorius. Gemeiner Saflor.
255. Lavandula spica. Gemeiner Lavendel.

Von Saamen.

256. Camelina sativa. Gemeiner Leinbotter.
257. Coriandrum sativum. Gemeiner Koriander.
258. Erysimum officinale. Offizineller Hederich. Wegesenf.
239. Laser trilobium. Dreilappiges Laserkraut.
260. Myrrhis odorata. Wohlriechende Myrrhe. Spanischer Körbel.
261. Sinapis arvensis. Ackersenf. Feldsenf.
262. = alba. Weißer Senf.
263. Sisymbrium Sophia. Sophienkraut.

A.

Aromatische Gewürze.

Von Wurzeln.

177.

Allium angulosum. Linn.

Eckiger Lauch. Wilder Knoblauch. Kleiner Berglauch. Wiesenlauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel jung saftig, älter aber holzig, faserig, und seitwärts gerichtet. Die Blätter gleichbreit, rinnenförmig, auf der Unterfläche etwas eckig. Der Schaft zweischneidig, gestreift und eckig. Die Dolde gleich hoch. Die Blumen purpurroth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Wiesen und in Wäldern. Blühet im July und August. Reift im September. 4.

Nutzen.

Die Sibirischen Tartarn bedienen sich des wilden Knoblauchs zur Würzung ihrer Speisen.

178.

Allium Ascalonicum. L.

Schalotten-Lauch. Schalotten. Eschlauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel klein und rundlich. Die Blätter pfriemenförmig. Der Schaft rund. Die Blumen blau, mit einer dunklen Linie durchzogen, bilden ein kugelrundes Köpfchen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wahrscheinlich durch die Kreuzfahrer aus Askalon in Palästina ihrem Vaterlande, zu uns gebracht, und nun überall in unsern Gärten im Anbau. Blühet im Sommer. Der Saame wird bei uns nicht reif. 4.

Nutzen.

Die kleine längliche und röthliche Zwiebel besizt einen gelinden und angenehmen Geschmack, und wird deshalb als Gewürz zu vielen Speisen gebraucht; doch ist es der Gesundheit vortheilhaft, mit diesen Zwiebeln, so wie mit allen andern Gewürzen, so sparsam als möglich umzugehen. Ihre Heilkräfte sind innerlich magenstärkend, harn- und schweißtreibend, äußerlich aber reitzend, und reifmachend.

Anbau.

Die Schalotten verlangen ein mit Sand vermischtes Land, denn im schweren und lettichen Erdreich verfaulen sie gar leicht. Man muß sie sowohl im Frühjahr als im Herbst $\frac{1}{2}$ Schuh weit, 2 bis 3 Zoll tief, stecken. Man erwählt hierzu nur die kleinen und mittelmäßigen Zwiebeln. Das Beet muß wohl gegraben und die Zwiebeln kreuzweise gesteckt werden. Die man im Herbst steckt, müßen über Winter, 2 bis 3 Zoll hoch mit Pferdemist oder Kuhmist bedeckt werden, wodurch sie sehr reichlich tragen. Um Jacobi wird ihr Laub gelb: alsdenn werden sie ausgenommen. Man erwählt hierzu einen hellen Tag, um sie gut abtrocknen zu laßen, worauf man sie auf einen luftigen Boden bringt.

179.

Allium carinatum. L.

Gekielter Lauch. Berglauch. Waldknoblauch. Wilder Knoblauch. Waldzwiebel. Bergzwiebel. Bergschnittlauch. Wilder Schnittlauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel einfach, geruchlos, eyrund und weiß. Der Stengel wird 2 bis 3 Fuß hoch. Die Blätter sind glatt, unten gestreift, die untern sind halbrund, rinnenförmig, außen erhaben, die obern flach. Die Scheide sehr lang. Die Blumen stehen auf kleinen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll langen röthlichen Stielen schirmweise beisammen, und sind purpurfarbig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, Gebüschen und auf Wiesen. Blühet im Juli und August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Der Geruch und Geschmack dieser Art Knoblauch ist gelinder und nicht so scharf als bei andern Knoblaucharten, weshalb er auch verdiente zur Würzung unserer Speisen angebaut zu werden. Die Leipziger Lerchen sollen von diesem Lauch ihren guten Geschmack erhalten.

180.

Allium Cepa. L.

Gemeine Zwiebel. Bolle. Zipolle.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die über der Erde herauswachsenden lauchgrünen Blätter, sind sehr lang, schmal, spitzig undhohl. Die Wurzel, die eigentlich den Nahmen Zwiebel führt, ist ein runder oben glatter, und unten spitziger Körper, der aus lauter dicht übereinander liegenden Schaalen besteht, von denen die innern allezeit weiß, die äußern aber bald weiß, bald fleischfarben, bald braungelb, bald roth sind. 4.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Das Vaterland dieses sehr bekannten Gartengewächses ist wahrscheinlich der Orient. Bei uns überall in Gärten im Anbau. Blühet und reift im Sommer.

Nutzen.

Schon zwei tausend Jahre vor Christi Geburt wurden die Zwiebeln von den Egyptiern genoßen, und noch machen sie einen großen Theil ihrer täglichen Kost aus. Auf welche Art sie zu uns gekommen sind, ist unbekannt. Deutschland hat durch die Zwiebel die erste Gewürzpflanze gewonnen, denn sie geben den Speisen einen angenehmen und reitzenden Geschmack, z. E. den Wurzelspeisen, den verschiedenen Sallaten, als Kräutersallat, Wurzelsallat, oder Kartoffelsallat, wo sie klein geschnitten, und damit roh oder gekocht vermischt werden. An Fleisch und Fische werden sie beim Sieden ganz gethan, und nachdem sie mit ersterm genung gekocht, wieder weggenommen. Mit Mehl und Butter oder Fett geprökelt und in einer Büchse aufbewahrt, kann man sie fast an allen gekochten Speisen anwenden. Halbgeprökelte und halbrohe Zwiebelstückchen am Mehlmuse, besonders Abends, ohne darauf folgende Motion, ist zwar dem Geschmacke nach ein leidliches Eßen, blähet aber außerordentlich und stört den Schlaf.

Auch die Schlotten werden klein geschnitten und unter den Sallat gemischt, theils um demselben einen angenehmern Geschmack mitzutheilen, theils aber auch, um dessen kühlende Eigenschaft zu mäßigen und den Magen zu stärken.

Anbau.

Man baut von dieser Art Zwiebeln mehrere Abarten. Die Fortpflanzung der häufigern Sorte, der Sommerzwiebeln, geschieht durch den Saamen, den man im März und April in ein mürbes und gut gedüngtes Land säet. Er geht nach 4 bis 5 Wochen auf. Die Zwiebeln kommen gegen den Herbst über die Erde heraus, und werden von dieser Zeit an erst gehörig groß. Die Winterzwiebeln werden auch schon im April gesäet, aber gegen Johannis versezt man das junge Gewächs, und läßt sie alsdann den Winter hindurch in der Erde stehen.

181.

Allium fistulosum. Linn.

Röhriger Lauch. Winterzwiebeln. Schleißzwiebeln. Spaltzwiebeln. Schnittzwiebeln. Walliserzwiebeln.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel ist häutig. Die Blätter rund, hohl, und bauchig. Der Schaft am Grunde blätterig, aufgeblasen, kaum länger als die Blätter. Die Dolde länglich, Kapseln und oft auch Zwiebeln tragend. Die Blumen weiß, mit einer grünen Linie bezeichnet.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Das eigentliche Vaterland ist unbekannt; vielleicht ist es Sibirien. Sie wird in England, Deutschland, Schweden, und andern Ländern in Gärten und auf Feldern häufig gebaut. Blühet und reift im Sommer. 4.

Nutzen.

Diese Art hat einen schwachen angenehmen Geruch, und einen süßlichen, zwiebelartigen etwas scharfen Geschmack. Die Zwiebeln werden zur Würzung der Speisen im Frühlinge und Sommer gebraucht, und die Blätter ebenfalls als Gewürz zu Sallat und Suppen gemischt. Mit den trocknen Schaalen der Zwiebeln färbt man die Oster-Eyer gelb.

182.

Allium oleraceum. L.

Kohlartiger Lauch. Kohlknoblauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel einfach, weiß, ovalspitzig. Der Stengel aufrecht, rund, und ohngefähr 1 $\frac{1}{2}$ Fuß hoch. Die Blätter rauh, halbrund, unten gefurcht, röhrig. Die

weißlich-und grünlichrothen Blumen, deren nur wenige zwischen den kleinen Zwiebelchen auf langen Stielen stehen, bilden einen fast runden Kopf.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und in Grasgärten, besonders häufig bei Giesen und Darmstadt. Blühet im Juli und August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die Wurzeln und Blätter dieser Pflanze werden in Schweden und England, wie die von der gemeinen Zwiebel benuzt.

183.

Allium Porrum. Linn.

Porrey. Fleischlauch. Spanischer Lauch. Zahmer Lauchknoblauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel ist häutig und einfach. Die Blätter gleichbreit und flach. Die Dolde kugelrund. Die Blumen weißlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Diese Pflanze ist schon seit langen Zeiten durch die Kunst gezogen worden, so daß man das Vaterland derselben nicht mehr anzugeben weiß. Blühet im Juni und Juli. Reift im September. 24.

Nutzen.

Die Porre ist ohne Zweifel die nämliche Egyptische Pflanze, von der im 4ten Buche Mosis im 11ten Kapitel gesagt wird, daß die Israeliten nach derselben und nach Zwiebeln verlangt hätten; denn noch jezt sind sie die fast tägliche Speise der Egyptier. Auch bei den Italienern

steht die Porre in großen Ansehen, und die Benutzung der Wurzel und Blätter zur Würzung der Speisen ist auch bei uns allgemein bekannt.

184.

Allium sativum. Linn.

Gemeiner Knoblauch. Knobloch. Knoblich.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter gleichen einigermaßen dem Schnittlauch, sind jedoch etwas schmäler, und auch von einem schärfern Geschmack. Die Zwiebel ist aus einer Menge anderer, kleiner und länglicher Zwiebeln zusammen gesezt, wovon jede wieder in ihre besondern weißen Häutchen eingeschloßen ist. Der Saamenstengel ist hohl und trägt Blüthen und Saamen wie die gemeine Gartenzwiebel.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Mit einiger Ungewißheit giebt man Sicilien für sein Vaterland an. Und ist übrigens bei uns in allen Küchengärten im Anbau. Blühet im Juni und Juli, reift im August und September.

Nutzen.

In heißen Ländern wird der Knoblauch häufig zur Speise benuzt; und bei den Egyptiern, Türken, und andern Bewohnern des Orients, so wie bei den Italienern, den Franzosen, Rußen, Ungarn und Deutschen, besonders bei den Juden, steht er in großer Achtung.

Er hat einen starken flüchtigen, den Kopf einnehmenden Geruch, und einen scharfen, widrigen etwas süßlichen Geschmack. Geruch und Geschmack ist so scharf und so durchdringend, daß das Fleisch und die Milch der Thiere, die ihn genoßen haben, darnach schmeckt.

Man würzet damit gebratenes Fleisch und allerhand Brühen, um ihren Geschmack pikanter und herzhafter zu

machen, und derselben Verdauung zu befördern. Eine mäßige Anwendung erweckt Appetit, stärkt den Magen, und schüzt vor Blähungen und Krämpfen. Er befördert die Ausdünstung, und ist dieser Eigenschaft wegen Schiffleuten, und solchen, die eine sitzende Lebensart führen, sehr dienlich; hingegen bei empfindlichen Personen, wenn er nicht recht sparsam angewendet wird, erregt er fieberhafte Bewegungen, und ist also diesen nicht zuträglich.

Anbau.

Der Porrey so wie der Knoblauch, erfordern einerlei Behandlung bey den Anbau. Die Fortpflanzung geschieht am besten durch die Würzelchen. Gegen den Herbst hebt man die Pflanzen aus, trocknet die Zwiebeln, und bewahrt sie bis zum Anbau an einem kühlen Orte auf. Diese Pflanzung kann im Herbst oder Frühjahr geschehen, man sezt dann die Zwiebelchen 3 Zoll tief mit der Spitze in die Höhe, in ein mürbes, lockeres, etwas sandiges, und nicht frisch gedüngtes Erdreich. Es setzen sich oft 30 und mehrere Zwiebeln an einer Staude an.

185.

Allium Schœnoprasum. Linn.

Schnittlauch. Schnitzwiebel. Johannislauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel ist länglich, einfach, und häutig. Der Schaft wird gegen 1 Fuß hoch, ist blätterlos. Die Blätter haben eine pfriemenförmige Gestalt, sind hohl, und unterscheiden sich fast gar nicht vom Schafte. Die Blümchen sind bleichpurpurroth, und stehen in einem besondern Blumenkopf auf der Spitze des Schaftes bei einander, woselbst sie von einer kurzen, weißen, gemeinschaftlichen Scheide umgeben sind.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In der Schweiz, Schweden, besonders in Oeland und Gothland, trifft man ihn wild an. Bei uns wird er häufig in Gärten gebaut, und oft ganze Rabatten damit eingefaßt. Blühet vom Mai bis August, reift im September. 24.

Nutzen.

Die kleinen, weißen, glatten Zwiebeln von kegelförmiger Gestalt, haben einen schwachen jedoch angenehmen Zwiebel-Geschmack, und werden selten zur Würzung der Speisen benuzt. Die Blätter hingegen einen starken, angenehmen Geruch, und einen zwiebelartigen, erhitzenden, süßlichen und darauf einen etwas anhaltenden scharfen Geschmack. Sie werden sowohl als Gemüse, als auch unter Brühen, um sie schmackhafter zu machen, genossen. Auch in Schlesien wird er häufig in Suppen, und als Brühe zu Rind- und Schöpsenfleisch gegessen. Mehrere streuen ihn roh auf Butterbrod, andere klein zerschnitten über die auf Butter gesezten Eyer, zu Klösen, Mehlmus und Sallat. Seinen Nahmen hat er daher, weil die Schlotten, die man gewöhnlich nur benuzt, so oft wieder wachsen als man sie abschneidet.

Anbau.

Die Fortpflanzung des Schnittlauchs geschieht durch seine Zwiebeln, weil es zu langweilig sein würde ihn durch den Saamen zu vermehren, und dieses thut man im Frühjahr und Herbst. Er verlangt einen lockern, warmen und etwas sandigen Boden, doch nimmt er auch mit andern Orten vorlieb. Man wählt ihn gewöhnlich zu Einfassung der Rabatten, und er pflegt sich so zu bestauden, daß, je mehr er geschnitten wird, desto stärker er wird. Er kann 6 Jahre an einem Orte stehn bleiben, doch verpflanzt man ihn alle 2 Jahre so ist es um so beßer. Bei beständigen Regen darf man ihn nicht beschneiden, weil sonst das Wasser in die abgeschnittenen hohlen Blätter und Säfte hineintreten, und der Schnittlauch dadurch gelb werden würde.

186.

Allium Scorodoprasum. Linn.

Rockenbollen. Schlangenknoblauch. Ackerlauch. Graslauch. Feldknoblauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebeln sind zusammengesezt. Der Stengel vor der Blüthezeit oberwärts schlangenartig umgebogen. Die Blätter breit und an ihren Rändern ein wenig gekerbt. Die Blumen sehen blaß purpurfarben aus, und sind in einem kugelförmigen Kopf zusammen gehäufet.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in Dännemark nnd Schweden, auch hin und wieder in Deutschland. In Gärten wird er oft gebaut. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die Wurzeln haben einen starken, stechenden nicht unangenehmen Geschmack, und werden daher zu Fleisch und Brühen häufig gebraucht. Noch häufiger aber benuzt man die zwischen den Blumen in einem Bündel sitzenden runden Zwiebeln, welche von der Größe einer Erbse und mit einer violetten Haut bedeckt sind, diese haben einen weit beßeren Geschmack als wie die Wurzeln selbst.

Anbau.

Man nimmt zur Fortpflanzung entweder die Zwiebeln der Saamenkapseln, oder die Nebenzwiebeln aus der Erde, die sich an die Hauptzwiebeln ansetzen. Sie werden im August reif und aufgenommen und wie die Zwiebeln aufbewahrt. Im September pflanzt man sie $\frac{1}{2}$ Fuß weit auseinander. Sie können mehrere Jahre an einem Orte stehen bleiben, auch die Zwiebeln selbst halten sich einige Jahre, wenn sie an einem luftigen und trocknen Orte auf-

bewahrt werden. Pflanzt man von den Zwiebeln aus der Erde, so erhält man gleich im ersten Jahre Saamen; nimmt man hingegen die aus dem Saamenkopf, so erhält man davon erst im 2ten Jahre Saamen.

187.

Allium sphærocephalon. Linn.

Rundköpfiger Lauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Zwiebel ist etwas zusammengesezt. Die Blätter halbrund, inwendig hohl. Die purpurrothen Blumen bilden einen kugelrunden kapselntragenden Kopf. Die Staubfäden sind länger als die Blumen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern. Blühet im Juli und August. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Die Zwiebeln können zur Würzung der Speisen angewendet werden.

188.

Allium ursinum. L.

Bärenlauch. Waldknoblauch. Hundsknoblauch. Zigeunerknoblauch. Lachenknoblauch. Ramsel. Ramisch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel besteht aus weißlichen, länglichen Zwiebeln. Die Blätter sind lanzettförmig und gestielt. Der Stengel ist zeckig, wird ohngefähr 1 Schuh hoch, und hat keine Blätter. Die Blumenscheide ist kurz und fällt oft ab. Die Blumen stehen ohngefähr 12 zusammen in einem Schirm, und sind weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In schattigen feuchten Wäldern, an vielen Orten sehr häufig. Blühet vom April bis Juni. Reift im Juni und Juli.

Nutzen.

Der Geruch dieser Pflanze ist sehr stark, und die Milch und Butter, welches das damit gefütterte Vieh giebt, haben ebenfalls einen starken Knoblauchsgeschmack; es wird dergleichen Butter in einigen Gegenden sehr gerne gegeßen und Ramischbutter genennt. Dieser Geschmack theilet sich sogar dem aus solcher Milch bereiteten Käse mit. Die Rußen und Tartarn eßen die Blätter von Bärenlauch im Frühlinge als Gemüse, und in einigen nördlichen Gegenden von Europa kocht man sie auch als Gewürze an die Fische.

189.

Allium vineale. Linn.

Weinbergslauch. Feldlauch. Wilder Lauch. Acker-Knoblauch. Hundslauch. Hundsknoblauch. Feldknoblauch. Rother Feldknoblauch.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel besteht aus mehrern weißen; eyrunden Zwiebeln von ungleicher Größe. Der Stengel wird bis 2 Fuß hoch. Die Blätter lang, rund und hohl. Die purpurfarbnen Blumen bilden einen kugelrunden Kopf. Die zwischen den Blumen stehenden Zwiebeln erscheinen eher als die Blumen, und endigen sich mit langen gekrümmten Keimen oder Spitzen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Weinbergen, unter der Saat, in Wäldern, Feldern und auf Wiesen. Blühet im Juni und Juli. Reift im August. 24.

Nutzen.

Auch diese Art kann zur Würzung der Speisen benutzt werden. Man glaubt, daß die Leipziger Lerchen von dieser Art Knoblauch ihren guten Geschmack herbekommen.

190.

Angelica Archangelica. Linn.

Edle Angelika. Edle Engelwurz. Angelik. Brustwurzel. Zahme Angelika. Garten Angelika.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, dick, ästig, röthlich, glatt, rund, mit Linien bezeichnet, glänzend, knotig und erreicht eine Höhe von 5 bis 6 Fuß. Die Blätter sehr groß, glatt und vielmal zusammengesezt; die Blättchen eyförmig lanzettartig, etwas ablaufend, das äußerste ungepaarte ist 3lappig, wovon die 2 Seitenlappen schmäler sind als der mittlere. Die Blattscheiden groß, weit, bauchig, häutig und am Grunde walzenförmig zusammengewachsen. Die Blumen weißgelblich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Lappland ist das ursprüngliche Vaterland dieser Pflanze, wo sie an den Ufern der Flüße in großem Ueberfluß wächst; man findet sie auch in Schweden, Norwegen und Island auf hohen Gebürgen. Auch im südlichen Europa ist sie zu finden, bei uns treffen wir sie in Gärten angebaut an. Blühet im Juli und August. Reift im September. ♂.

Nutzen.

Dies ist eine von denjenigen europäischen Pflanzen, welche den feinsten und aromatischen Geschmack besitzen, deren Wurzel sowohl, als die Blätter in Brühen an Speisen gegessen werden können; vorzüglich ist dies in

England gebräuchlich. Die Lappländer eßen die jungen Stengel wie Spargel, und kauen statt der Wacholderbeeren die Wurzeln gegen ansteckende Krankheiten; auch die Rußen eßen die Stengel als Gemüse. In Norwegen bäckt man die Wurzel mit ins Brod, und zu Otterholmen in Norwegen gebraucht man die Blätter als Taback.

191.

Apium graveolens. Linn.

Starkriechender Eppich. Zellerie. Wilder Eppich. Wasser Eppich. Sellerie.

Cl. V Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blätter gefiedert; die Blättchen 3lappig, keilförmig. Die Dolden stiellos und gestielt, die an der Spitze des Stengels 2theilig. Die Blumen weiß.

Abart.

b. Süßer Zellerie.

1) Der Staudenzellerie mit rothgestreifter Wurzel.

2) Der Knollenzellerie, mit großer, runder, knolliger Wurzel.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Der Sellerie ist erst im 17ten Jahrhundert bei uns bekannt gemacht worden, indem Heß 1690 ihn als eine neue Gartenpflanze beschreibt; a. findet man in feuchten Gräben und Wiesen wild; b. kultivirt in allen Gärten. Blühet im Juli und August. Reift im August und September. ♂.

Nutzen.

Der wildwachsende Sellerie hat, so wie alle im Wasser oder an feuchten Orten wachsende Doldenpflanzen, schädliche Eigenschaften, welche er aber durch die Kultur verliert. In Suppen schmeckt die Wurzel sehr angenehm,

und vertritt daselbst die Stelle der theuren Muskatennüße oder Muskatenblüthen. Die rohe Wurzel als Sallat gegessen, ist schwerer zu verdauen als die gekochte. So mild, süß und angenehm gewürzhaft diese Wurzel auch ist, so soll sie dennoch Personen mit Nervenkrankheiten und fallender Sucht nicht zuträglich sein, und ein häufiger Genuß den Nerven und Augen schaden.

Anbau.

Man pflanzt den Sellerie durch den Saamen fort, und säet diesen entweder zeitig im Garten oder auf ein Mistbeet. Das Land worauf man säen will, muß vorher gedüngt und gegraben werden. Ehe man säet, muß das Land mit Brettern oder mit den bloßen Füßen zusammen getreten werden, alsdann wird der Saame oben aufgesäet, wenn es vorher ein wenig aufgeharkt worden, und wieder zugeharkt, sonst fällt der Saame, der ohnehin in 6 Wochen erst aufgeht, zu tief in die Erde, so daß er gar nicht aufgehen könnte. Die beste Zeit zum säen ist im Februar, März und April, so bald man in die Erde kommen und bestellen kann. Hernach wird leichter und fast verfaulter Pferdemist wegen den Regenwürmern oben aufgestreut.

Das Saamenbeet muß immer feucht erhalten werden bis der Saame aufgegangen ist, ist dies erfolgt, so müssen die jungen Pflanzen in so weit auseinander gesezt werden, daß jede 1 Zoll Platz erhält. Im freien Lande sind die Pflanzen dauerhafter, allein im Mistbeete sehr zärtlich, oder man muß kein Fenster darauf decken.

Das Land worauf die jungen Pflanzen verpflanzt werden, muß reolet werden, mithin der Boden 1 bis $\frac{1}{2}$ Schuh tief locker sein, wodurch man große Knollen erhält. Hat man Geiegenheit verwitterten Teichschlamm zu erhalten, so eignet sich dieser vorzüglich dazu, um großen, knolligten Sellerie zu erzielen. Man hat mehrere Versuche angestellt, und es ist erwiesen, daß man Knollen von der Größe eines Menschenkopfs erhalten hat.

Jede Pflanze muß 4 Zoll tief und 1 Schuh weit von einander stehn, und die Blätter nicht nur verstuzt, sondern auch die Wurzelfasern abgeschnitten werden. Man begießt sie nach dem Verpflanzen, hackt und jätet sie, und häufelt endlich die Erde an, so daß zwischen den Reihen ordentliche Graben entstehen.

Im October werden die Wurzeln ausgehoben, im Keller oder in einem Gewölbe mit Sand belegt und bis auf die Herzblätter abgeschnitten. Am besten thut man, man gräbt eine tiefe Grube in dem Garten, legt sie hinein, und läßt die Grube so lange offen, bis starke Fröste sich einstellen, alsdann wird sie mit Erde bedeckt.

192.

Apium Petroselinum. Linn.

Petersilien Eppich. Garten Eppich. Petersilie. Peterlein. Peterling. Petersilienwurzel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Blätter gefiedert; die Blättchen an der Wurzel einförmig, aber am Stengel gleichbreit. Die Hüllchen sehr klein. Die Blumen weiß.

Abarten.

a. Die gewöhnliche Krautpetersilie.
b. Die krause Petersilie, mit sehr krausen, gleichbreiten langen Blättern.
c. Die breitblättrige Petersilie, mit großer Wurzel.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Die Pflanze selbst ist eigentlich in Sardinien einheimisch. In unsern Gärten ist sie überall im Anbau. Blühet vom Juni bis in September, und reift vom August bis in October. ♂.

Nutzen.

Die Benutzung dieser Pflanze ist sowohl als Gemüß, als auch als Gewürz in der Küche rühmlich bekannt, und

giebt eine sehr gesunde und leicht verdauliche Nahrung. Beide verbessern den Geschmack der Graupen, der verschiedenen Arten von Gries, der Möhren, der Nudeln, grünen und dürren Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Pilz-Suppen und des Spargels. Sie ist also fast eine allgemeine Würze an Fleisch und Fische. Klein gehacktes Petersilienkraut, klargewiegte Zwiebeln oder Schnittlauch, klein geschnittener Speck und ein wenig Butter wird zur Brühe ans Kalbfleisch gekocht. Folgende Petersilien-Wasserbrühe wird von den Katholiken, in der Fasten, statt der Fleischbrühe an Speisen gebraucht: Petersilienkraut und Wurzel, Erbsen, von jedem 2 Händevoll mit Wasser gekocht und ein wenig Ingwer und Salz dazu gethan.

Man pflegt sie auch zu trocknen; es giebt aber verschiedene Gärtnerkünsteleien, wodurch man sie auch im Winter und zeitig im Frühjahre grün, und also weit kräftiger und schmackhafter haben kann.

So angenehm, und so allgemein bekannt diese Gewürzpflanze für jeden auch ist, so müßen doch diejenigen Personen, welche mit epileptischen und hysterischen Zufällen behaftet sind, mit dem Genuße der Petersilie behutsam verfahren, denn mehrere Aerzte haben beobachtet, daß ein öfterer Genuß derselben im Stande sei, hisierische und epileptische Anfälle zu erregen.

Anbau.

Die Krautpetersilie, welche blos des Krautes wegen angebaut wird. Man kann den Saamen vom ersten Frühlinge bis in den August von Zeit zu Zeit in ein lockeres und fettes Erdreich ausstreuen. Im zweiten Sommer, nachdem man noch das Frühjahr ihre Blätter benuzt, läßet man einige der krausesten und buschigten Stauden in Saamen gehen.

Die Wurzelpetersilie. Sie wird wegen ihrer dicken, stumpfen oder zugespizten süßen Wurzeln angebaut. Man kann den Saamen so wohl im Herbst, als im Frühlinge ausstreuen. Der im October gesäete Saame giebt

ohnstreitig die besten Wurzeln, wenn er bis um Michaelis des folgenden Jahres ungestört, und ohne daß die Wurzeln den Sommer durch aufgezogen werden, stehen bleibt. Der recht zeitig im Frühjahr ausgestreute Saame kann indessen in guten Sommern auch noch brauchbare Wurzeln liefern. Man kann einige Wurzeln den Winter über im Lande laßen, um während desselben die grünen Blätter zu benutzen, diejenigen aber, welche zum Verkauf oder eigenem Wintergebrauch bestimmt sind, werden im October ausgegraben, von ihrem Kraut bis ans Herzblatt befreit, und den Winter über an einen bedeckten trocknen Ort lagenweis dergestalt in Sand gelegt, daß das obere Ende der Wurzel nach außen zu zu liegen kommt, bei gelinden Winter treiben sie dann noch einige Blätter, deren man sich den Winter über bedienen kann. Den Wurzelpetersilien-Saamen zu gewinnen, sucht man beim Aufgraben im Herbst die schönsten Wurzeln aus, und sezt sie entweder sogleich an den für sie bestimmten Ort, oder verwahrt sie den Winter über, und sezt sie im Frühlinge auf die für sie bestimmte Stelle. Der Saame wird schon im August reif.

193.

Armoracia rusticana. Nobis.

Gemeiner Meerrettig. Meerrettigwurzel. Kreen.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzelblätter lanzettförmig, gekerbt; die Stengelblätter eingeschnitten. Die Blumen weiß oder röthlich.

Cochlearia Armoracia. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wird überall häufig bei uns gebaut, und findet sich auch an wäßerigen Plätzen hin und wieder gleichsam wild. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September, 24.

Nutzen.

Die Meerrettigwurzel ist vielleicht eines der besten Gewürz aus dem Pflanzenreiche, welches sich vorzüglich zum frischen Rindfleische schickt. Nächst diesem wird sie noch zu mancherlei Speisen benuzt, sie verbeßert z. B. den Geschmack der eingelegten rothen Rüben und des Apfelsallats. Auf dem Reibeisen gerieben mit Eßig und Zucker oder mit Aepfelmus vermischt, macht er den Karpfen schmackhafter und leicht verdaulicher, die lätschige Rohmbrühe an den Enten, die Brühe an Rind- und Schweinefleisch pikanter. Uebrigens besizt er viel Arzneikräfte.

Anbau.

Der Meerrettig wird so wohl im Frühling als Herbst durch seine Keime fortgepflanzt, er erfordert ein gut gegrabenes Land, und wird im April so weit von einander gesteckt, daß jede Wurzel 5 Zoll Raum um sich hat. Um die Seitenzweige zu verhindern, muß man im Monat Julius selbige abschneiden, und nur die kleinen Zasern laßen, weil diese dem Hauptstamme die Nahrung zuführen: so erhält man grade glatte Wurzeln. Alle 4 bis 5 Jahre will ein Ort, der Meerrettig trägt, gedüngt sein. Die Wurzel wird theils im Herbst, theils im Januar und Februar, ehe sie anfängt zu treiben, ausgegraben.

Von Blättern.

194.

Achillea ptarmica. W.

Bertram- Schaafgarbe. Wilder Bertram. Deutscher Bertram. Wiesen Bertram. Niesekraut. Weißer Rheinfarn. Spitziger Rheinfarn. Berufkraut. Dorant. Weißer Dorant. Wilder Dragun. Wiesen Dragun. Achillenkraut. Pertram.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, äſtig, geſtreift, glatt, und wird 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Schuh hoch. Die Blätter ſehr ſchmal, mehr linien = als lanzettförmig, am Rande ſcharf ſägezähnig, den Stengel zur Hälfte umfaßend. Die zuſammengeſezten Blumen bilden einen platten Strauß. Der Blumenſtrahl hellweiß; die Zwitterblümchen ſchmutzigweiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Hecken, Geſträuchen und Wieſenrändern. Blühet vom Juni bis Auguſt. Reift im Auguſt und September. 24.

Nutzen.

Die Blätter werden in Irrland im Frühlinge unter die Sallate als Gewürze beigemiſcht. Auch mit Eßig und Zucker geben ſie eine gute gewürzhaft angenehme Säure, welche zu gebratenen Fleiſche von vielen hochgehalten wird.

194.

Anethum graveolens. Linn.

Starkriechender Dill. Gemeine Dille. Till. Hochkraut.

Cl. V. Ord. 2.

Beſchreibung.

Der Stengel wird 1 $\frac{1}{2}$ Fuß hoch, auch wohl noch höher. Die Blätter ſind ſo fein zerſchnitten, daß ſie beinahe feinen Fäden gleichen. Die Dolde iſt zuſammengeſezt und hat gelbe Blumenblätter. Unterſcheidet ſich von dem Fenchel vornämlich durch den ihm eigenen betäubenden Geruch und der Geſtalt des Saamens, der platt iſt, und eine zarte blätterreiche Einfaßung hat.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächſt in Portugal, Spanien und Konſtantinopel

wild. Wird bei uns jährlich in Gärten gebaut. Blühet im Juni und reift im August. ☉.

Nutzen.

Das grüne junge Kraut, ohne Stengel, dient die Brühe an das Rindfleisch schmackhafter zu machen, mit welcher es manche zu kochen pflegen. Man schneidet es auch klein, vermischt es mit dem Sallat, oder streut es über das Sauerkraut. Die grünen blühenden und halbsaameareifen Dolden braucht man zu den Wasser- und Eßiggurken. Eben so bedient man sich des frischen Krauts beim Sieden einiger Fische z. B. der Aale, Karauschen u. s. w. auch der Krebse, als eines Gewürzes.

Anbau.

Der Dill wird im Frühling, oder noch beßer im Herbst gleich nachdem der Saame reif geworden, ausgestreut, und die Pflanzen hernach, wenn sie aufgewachsen, dergestalt verzogen, daß jede derselben 6 Zoll Raum behält.

196.

Artemisia Abrotanum. Linn.

Eberraute. Eberreiß. Stabwurz. Abrand. Gartheil. Garthagel.

Cl. XIX. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Pflanze erreicht eine ansehnliche Höhe, und sieht oft einem Strauche nicht unähnlich. Die Blätter sind vielfach getheilt, fadenförmig, weißlichgrün.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst zu Montpeiller, in Italien, Syrien wild, kommt aber in unsern Gärten sehr gut fort.

Nutzen.

Das Kraut hat einen bitterlich gewürzhaften Ge-

schmack, und einen starken, den Kopf einnehmenden, etwas widrig-balsamischen Geruch. In einigen Gegenden wird dieses Kraut zu Saucen, Eierkuchen, und andern dergleichen Gebäcken in geringer Menge, als ein Gewürz hinzugesezt.

197.

Artemisia Dracunculus. Linn.

Beifuß Dragun. Dragon. Gartendragun. Kaisersalat.

Cl. XIX. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, glatt, und erreicht die Höhe von 2 Fuß. Die Blätter lang, schmal, lanzenförmig, glatt. Die Blumen klein, aufrecht und zusammengesezt. Die Blümchen gelblich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst wild in der Tartarei und Sibirien, bei uns aber wird sie als Gewürzpflanze in den Gärten gezogen. Blühet im September und reift im October. 24.

Nutzen.

Die Blätter haben einen fast ganz eignen aromatischen Geruch und Geschmack, und geben dieser Eigenschaften zufolge ein vortrefliches Gewürze ab. Klein gehackt, geben sie fast allem Fleische, vorzüglich aber fast jedem Sallat, dem Eßig, ingleichen den grünen Kräutersuppen, den Eierkuchen und den Ragouts einen angenehmen, scharfsüßlichen, gewürzhaften Geschmack. Man legt die Blätter auch aufs Fleisch, das nicht bald gebraucht wird, z. E. auf Fleisch, welches in Eßig eingelegt zum Sauerbraten bestimmt ist, um demselben einen guten Geschmack mitzutheilen, und die Schmeisfliegen abzuhalten, oder man reibt das Fleisch mit Dragun.

Anbau.

Der Dragun geräth in einem leichten Boden am besten. Seine Vermehrung geschieht durch Wurzelzertheilung, durch Saamen, durch zarte Sproßen, und durch abgeschnittene Zweige; indeßen, da er durch seine kriechenden Wurzeln sich genugsam fortpflanzt, so versucht man selten eine andere Vermehrungsart. Er bedarf übrigens keiner besondern Wartung. Im Winter verliehrt er sich, treibt im April aber neue Sproßen, und das ist die Zeit ihn zu vertheilen.

198.

Chaerophyllum Cerefolium. Roth.

Gartenkörbel. Kerbel. Körbel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, gestreift, glatt, hohl, und ästig. Die Blätter 2 bis 3fach gefiedert, die Blättchen eyförmig, entfernt, halbgefiedert und eingeschnitten. Die auf der Spitze des Stengels stehenden Dolden gestielt, die an den Seiten stiellos, 4 bis 5spaltig. Die Blumen klein und weiß.

Scandix Cerefolium. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In den südlichen europäischen Gegenden findet sich der Körbel wild, angebaut sehen wir ihn in allen unsern Küchengärten, und gleichsam wild hin und wieder auf Schutthaufen, an Wegen und Mauern. Blühet im Mai und Juni. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Die Blätter gehören zu den besten gewürzhaften Suppenkräutern, die Suppen mögen aus Wasser oder Fleischbrühe oder Milch zugerichtet sein. Sie machen verschiedene unschmackhafte Zugemüse von Kräutern und Wurzeln

schmackhaft. Sie werden auch allein an das Hüner- oder Lammfleisch gekocht, um durch ihre gelinde Schärfe den Geschmack dieses weichlichen Fleisches zu erhöhn. Auch der Geschmack des Sallats wird durch sie sehr verbessert und angenehm gemacht.

Anbau.

Der Körbel wächst in jedem Boden und in jeder Lage, und kann entweder über ein ganzes Beet, oder in 6 bis 8 Zoll weit von einander entfernte Furchen gesäet werden. In beiden Fällen bleibt er unverpflanzt stehen, und bedarf keiner weiteren Wartung als der Reinhaltung vom Unkraute. Wenn die Saamenkörner anfangen schwarz zu werden, so ist dies das Zeichen der Reife. Er kann alle Monate gesäet werden.

199.

Hyssopus officinalis. W.

Isopenisop. Isop. Gemeiner Isop.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Ein ganz niedriges Strauchgewächs, dessen beinahe 4eckigter Stengel aufrecht ist. Die Blätter sind schmal, lanzettförmig, glatt, glattrandig, ungestielt und lebhaft grün. Die Blumen sind klein, stehen in Aehren, nach einer Seite gerichtet und dunkelblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in verschiedenen Theilen von Asien, in den bergigten Gegenden von Oestreich und in Sibirien wild, in unseren Gärten aber wird er häufig gezogen. Blühet im Juli und reift im September.

Nutzen.

Die Blätter haben einen sehr angenehmen aromatischen Geruch und Geschmack, die in mehreren Gegenden

klein geschnitten und sowohl an Fleisch als an Gemüse mitgekocht werden.

Anbau.

Wird am besten durch den Saamen fortgepflanzt, der im Anfange des Frühlings ausgestreuet, und wovon hernach die daraus erwachsenen Pflanzen einen Fuß von einander um die Blumenrabatten versezt werden, wo sie mehrere Jahre ohne besondere Wartung stehen können.

200.

Melissa officinalis. Linn.

Offizinelle Meliße. Garten Meliße. Zitronen-Meliße. Melißenkraut. Zitronenkraut.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, 4eckig und äflig. Die Blätter eyförmig, sägeartig gezähnt. Die weißen Blumen in den Blattwinkeln quirlförmig, auf einfachen Stielchen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wild auf den Gebirgen der Schweiz, Italien, Frankreich, und Oestreich, bei uns überall in Gärten im Anbau. Blühet im Juli und August. Reift im September. ♃.

Nutzen.

Die Blätter haben einen angenehmen, gewürzhaften, bitterlichen Geschmack, und einen durchdringenden, sehr lieblichen, zitronartigen Geruch. Dieser Eigenschaften zufolge werden sie unter die Kräutersallate, in Eierkuchen, in Käse und zu manchen andern Nahrungsmitteln als Gewürze zugesezt.

Anbau.

Die Meliße kann sowohl durch die Zertheilung der Wurzel, als durch den Saamen vermehrt werden. Im lezteren Falle wird der Saame zu Anfange des Aprils in

leichte und fette Erde gestreut, und gegen den Herbst, oder auch erst im folgenden Frühling, die Pflanze um eine Rabatte 8 bis 10 Zoll von einander versezt. Die Melisse hält sich mehrere Jahre, und kann jeden Sommer 2 bis 3mal geschnitten werden, indessen ist es doch zweckmäßiger, wenn sie in jedem 3ten oder 4ten Jahre umgesezt wird.

201.

Mentha gentilis. Smith.

Edel-Münze. Balsammünze. Orangenmünze. Pommeranzenmünze. Gartenbalsam.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

(Siehe No. 60.)

Nutzen.

Die Blätter der Balsammünze werden zu verschiedenen Arten von Backwerk, oder als Gewürze zu Gemüsen und Sallaten hinzugesezt.

202.

Ocymum Basilicum. Linn.

Gemeine Basilie. Basilienkraut. Basilikum. Hirnkraut. Küchenbasilikum.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, haarig, viereckig, und wird zuweilen gegen 1 1/2 Fuß hoch. Die Blätter sind gestielt, eyrundspizig, glattrandig, glatt, punktirt, hellgrün, zuweilen ins purpurrothe schielend. Die Lippenblumen weiß, und stehen in langen Aehren.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in Indien und Persien einheimisch, und wird in unseren Gärten häufig gebaut. Blühet im Juli und reift im October, ☉.

Nutzen.

Die Blätter haben einen sehr angenehmen Geruch, und einen dem Majoran ähnlichen, gewürzhaften, etwas scharfen Geschmack. Es wird sowohl grün als getrocknet an Ragouts, Sallat, Würste, Fische, und an Kalbfleisch statt Majoran genommen. Man sezt die Blätter und Blumenknöspchen auch mit Eßig an, und braucht diesen Eßig zu Ragouts und Sallaten.

Die Franzosen sind für den Geschmack und die Eigenschaften des Basilikums so sehr eingenommen, daß sie sich der Blätter desselben fast zu allen Brühen und Suppen bedienen. Auch die Indianer gebrauchen diese Pflanze als ein Gewürz, das sie besonders zu Fleischspeisen hinzuzusetzen pflegen.

Die Zeit das Basilienkraut abzuschneiden und zum Gebrauch aufzuheben ist der Anfang der Blüthe. Er muß mit Vorsicht getrocknet werden, damit man es zu jeder Zeit als Gewürz gebrauchen kann.

Anbau.

Das Basilienkraut kann nicht den geringsten Frost oder Reif vertragen. — Der Saame desselben wird zu Ende des März in ein mäßig warmes Mistbeet gesäet, leicht mit Erde oder noch beßer mit Sand überstreuet, und wenn er aufgegangen ist, muß das Mistbeet gelüftet werden, damit die Pflanzen nicht etwa in Fäulniß übergehn. Das Begießen lieben sie sehr, welches daher nicht versäumt werden darf.

Im Mai werden sie auf ein Sonnenreiches Beet von leichter fetter Erde versezt und bis sie eingewurzelt sind im Schatten gehalten. Die Pflanzen müßen hierbei 9 Zoll bis 1 Schuh weit von einander gesezt werden. Nach dem Versetzen bedürfen sie weiter keiner Pflege, als daß sie oft begoßen und die Beete vom Unkraut rein erhalten werden.

Man kann den Basilienkrautsaamen auch in das freie Land säen, dann darf aber die Aussaat nicht vor dem Mai und nur auf ein Beet das der Sonne sehr ausgesezt ist, geschehen, die Pflanzen müßen alsdann bis zu $\frac{1}{2}$ Schuh Entfernung von einander verzogen werden. Der Saame wird im September reif.

203.

Origanum Majorana. Linn.

Gemeiner Majoran. Meiran. Mayran. Sommermayran.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, schwach, bräunlich und wird ein bis 2 Spannen hoch. Die Blätter sind länglich eyrund, stumpf, kurzstielig, glattrandig, etwas wollig, weißlichgrün, und sitzen einander gegenüber. Die kleinen blaßgelben, rachenförmigen Blümchen bilden zu Ende des Stengels und der Nebenstiele rundliche, dichte Blumenähren, in welchen die Blümchen sebst zwischen runden und wollichten Deckblättern sitzen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in dem mittägigen Europa einheimisch, und wird in unsern Gärten häufig gebaut. Blühet im Juli und reift im September. ☉.

Nutzen.

Der Geruch der ganzen Pflanze ist angenehm, stark gewürzhaft; der Geschmack scharf, bitterlich gewürzhaft. Man bedient sich des Majorans zu Suppen nnd Brühen, ißt ihn auch ans Fleisch und Fische gekocht, füllt ihn als Gewürz mit in die Würste und in die Käse. Er stärkt die

Nerven, treibt die Blähungen, und paßt daher zu blähenden Speisen.

Anbau.

Der Majoran wird in der Mitte des Mais gesäet, und verlangt ein fettes sonnenreiches Land. Den Saamen erhält man, wenn sie um die Mitte des Junius ausgesäet, und die daraus erwachsenen Pflanzen sogleich dahin versezt werden, wo sie den Winter über stehen bleiben sollen. Im folgenden April werden die durch den Winter gebrachten Pflanzen auf einer von einer Planke, oder einem Gebäude liegende, warme, die volle Sonne habende Rabatte, mit voller Erde versezt, diese blühen dann im Juni, und bringen im Juli und August reifen Saamen.

204.

Rosmarinus officinalis. Linn.

Gemeiner Rosmarin. Gartenrosmarin. Rosmarinstrauch.

Cl. II. Ord. 1.

Beschreibung.

Ist ein Strauchgewächs, und wird da wo er einheimisch ist 5 und mehrere Schuhe hoch. Die bleibenden grünen Blätter sind ungestielt, schmal, gleichbreit, lanzettförmig, am Rande umgeschlagen, auf der obern Seite dunkelgrün und in der Mitte gefurcht, auf der untern Seite dagegen in der Mitte gerippt und weißlich-filzig. Die Blumen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in großer Menge in Spanien, Italien, Frankreich und der Schweiz wild. Bei uns wird er in

Töpfen gezogen, und überſteht im freien die Kälte unſers Winters nicht. Blühet im Sommer.

Nutzen.

Die Blätter haben einen ſtarken, balſamiſchen, erquickenden Geruch, und einen feurigen, bitterlichen, kampherartigen Geſchmack. Sie ſind eine Würze an allerlei Fleiſch, beſonders friſchem und gepöckeltem Rindfleiſch. Einige kochen die Blätter davon an Milchſuppen, um denſelben einen aromatiſchen Geſchmack mitzutheilen.

205.

Salvia officinalis. Linn.

Edle Salbey. Gemeine Salbey. Garten Salbey.

Cl. II. Ord. 1.

Beſchreibung.

Der 4eckige, geäſtete Stengel rauh. Die einander gegenüberſtehenden Blätter eyrund-lanzettförmig, unzertheilt, runzlich, fein gekerbt, dick, warzig, geſtielt und von graubläulichgrüner Farbe. Die Blumen röthlichblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Spanien, Italien, Frankreich und andern ſüdlichen Ländern wächſt die Salbei wild. Bei uns wird ſie in zureichender Menge in Gärten gebaut. Blühet im Juni und Juli. Reift im Auguſt und September. 4.

Nutzen.

Die Blätter haben einen ſtarken, einigermaßen kampherartigen Geruch, und einen bitterlich, gewürzhaften, ſchwach zuſammenziehenden Geſchmack. Man benuzt ſie in der Küche grün und dürre an allerlei Fleiſchbrühen, ingleichen Schöpſenbraten und Aaal damit zu ſpicken, auf Schinken und zu Eiern.

Anbau.

Der Salbei wird sehr leicht aus den Saamen gezogen, wenn man diesen im Frühling ausstreut, und die Pflanzen, nachdem sie die gehörige Größe erreicht haben, um die Rabatten anstatt einer Einfaßung sezt. Noch leichter ist die Vermehrung dieser Pflanze, wenn man im März oder April die alten Stöcke zertheilt. Alle 2 bis 3 Jahre muß der Salbei umgepflanzt werden.

206.

Satureja hortensis. Linn.

Garten Saturey. Gemeiner Sommersaturey. Bohnenkraut. Kleines Pfefferkraut. Wurstkraut.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel niedrig, holzig, dünn, und ästig. Die Blätter sind steif, ein wenig haarig, lanzettförmig, gleichbreit und wohlriechend. Die blaßblauen Blumen an den Seiten der Zweige, auf 2blüthigen Stielen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ihr Vaterland ist Italien und das mittägige Frankreich; in unsern Gärten wird sie überall kultivirt, wo sie sich gewöhnlich wieder von selbsten aussäet. Blühet im Juli und August. Reift im September. ☉.

Nutzen.

Die Blätter haben einen gewürzhaften Geruch und scharfen Geschmack, und werden in der Küche als Gewürz zu mancherlei Speisen grün und getrocknet verbraucht. Vorzüglich mischt man sie unter Bohnen, Sallatkräuter, zu Gurkensallat und verschiedenen andern Speisen, statt des Pfeffers.

Anbau.

Die leichteste Fortpflanzung des Bohnenkrauts ist die, daß man die Körner in einer Ecke des Gartens ent-

weder ausstreut, oder den Saamen einiger Pflanzen von selbst ausfallen läßt, diesen Ort dann im Herbst, oder sobald im Frühlinge geharkt werden kann, etwa $\frac{1}{2}$ Zoll auflockert, und nach einigen Jahren eine andere Stelle für diese Pflanze wählt, wo sie sich aufs neue durch eigenes Einsaamen fortpflanzen kann.

207.

Tanacetum Balsamita. Linn.

Balsamischer Rheinfarn. Münzbalsam. Kostwurz. Frauenmünze. Frauenkraut. Balsamkraut.

Cl. XIX. Ord. 3.

Beschreibung.

Die Wurzel kriechend und faserig; die Wurzelblätter eyförmig, graulichtgrün, am Rande sägeförmig eingeschnitten und lang gestielt. Der Stengel ist aufrecht, rund, ästig und oft über $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch; die Stengelblätter wie vorige, nur kleiner. Die zusammengesezten Blumen bilden unvollkommene Dolden, und haben gelbe Blümchen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in den südlichen Theilen von Frankreich und Italien einheimisch, bei uns finden wir sie hin und wieder in Gärten angebaut. Blühet im Juli, reift im September. 4.

Nutzen.

Die Blätter besitzen einen angenehmen Geruch und einen bitterlich gewürzhaften Geschmack, und ist allerdings Schade, daß man sich ihrer nicht mehr bedient; denn sie scheint zu Folge ihrer in die Sinne fallenden Eigenschaften, vielen aromatischen, anjezt üblichen Pflanzen den Vorzug streitig zu machen. In Holland bäckt man die zarten Blätter mit in die Eierkuchen.

208.

Tanacetum vulgare. Smith.

Gemeiner Rheinfarn. Wurmsaamen. Rainfarn.

Wurmfarn. Wurmkraut. Weinfarn. Revierkraut. Revierblumen. Rheinfallkraut.

Cl. XIX. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel ist steif, ästig, eckig, und wird gegen 5 Fuß hoch. Die Blätter gefiedert; die Fiederblättchen herablaufend, lanzettförmig, scharfsägezähnig, abwechselnd und gegenüberstehend. Die zusammengesezten Blumen bilden einen flachen Strauß und haben gelbe Blümchen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Wegen, Zäunen, Ackerrändern und ungebauten Orten in Menge. Blühet vom Juli bis September. Reift vom August bis October. ♃.

Nutzen.

Die frischen Blätter haben einen starken, schweren Geruch, und einen gewürzhaften bitteren Geschmack. Man bäckt die zarten Blätter in Oestreich in die Eierkuchen, denen sie einen sehr angenehmen Geschmack mittheilen.

209.

Thymus Serpillum. Linn.

Feld Thymian. Feld Quändel. Wilder Thymian. Hünerkohl. Kündel. Kündelkraut. Hünerkraut. Feld Poley.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel kriechend, getheilt, etwas haarig. Die Blätter flach, stumpf, am Grunde gefranzt, stiellos, einander gegenüberstehend. Die kopfförmigen Blumen purpurfarbig, selten weiß.

Abarten.

a) Gemeiner Feldthymian. Der Stengel niederliegend, weichhaarig. Die Blätter eiförmig, glatt, sehr

kurz gestielt. Die Staubfäden innerhalb der Blumenröhre verborgen.

b) **Großer Feldthymian.** Der Stengel ziemlich aufrecht, unten niederliegend. Die Blätter länglich-eiförmig, glatt, länger gestielt. Die Staubfäden über die Blumenröhre hervorragend.

c) **Zitronthymian.** Die mit den Fingern zerriebene Blätter stark nach Zitronen riechend.

d) **Aufrechter Thymian.** Der Stengel ganz aufrechtstehend.

e) **Rauchhaariger Thymian.** Der Stengel und vorzüglich die Bältter auf beiden Seiten haarig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In dürren Haiden, auf Bergen, Mauern und andern trocknen Orten häufig. Blühet vom Juni bis September. Reift vom August bis October. ✠.

Nutzen.

Der Quendel gehört unter die vornehmsten gewürzhaften Pflanzen Deutschlands, und leider ist sein Gebrauch seltner in der Küche, als er es verdiente. Die Blätter haben einen angenehmen, starken, gewürzhaften Geruch und Geschmack. In mehrern Gegenden nimmt man die jungen zarten Blätter unter den Kräuterkäse. In Irrland thun sie dieselben den Winter über in die Molken, wovon sie einen angenehmen Geschmack erhalten.

210.

Thymus vulgaris. Linn.

Garten Thymian. Gemeiner Thymian. Welscher Quendel.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel strauchartig, aufrecht, sehr ästig. Die

Blätter eiförmig, zurückgerollt, immergrün. Die matt-purpurrothen Blumen in quirlartigen Aehren.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wird in bergichten Theilen von Spanien, Frankreich und Italien wild angetroffen, und in unsern Gärten überall gezogen. Blühet im Juli und August, reift im September. ✠.

Nutzen.

Der Thymian wird als Gewürz zu vielen Speisen genommen, und insonderheit mit in die Würste gefüllt, daher man ihn auch dem Nahmen Wurstkraut beilegt. Man nimmt ihn auch zu Klösen, Käsen und Ragouts.

Anbau.

Diese gewöhnliche Küchenpflanze, wird sowohl durch den Saamen, als durch die Zertheilung der Wurzel vermehrt. Im erstern Falle wird der Saame zu Ende des Aprils in ein Beet von frischer, leichter, fetter Erde ausgestreut, und die daraus hervorgewachsenen Pflanzen bedürfen keiner weiteren Wartung. Will man aber den Thymian durch die Zertheilung der Wurzeln vermehren, so nimmt man von den im vorigen Jahre gesäeten Pflanzen im März die Stauden aus, zerreißt sie in so viel Theile als möglich, und versezt sie 6 bis 8 Zoll von einander, in ein gutes, lockeres und fettes Erdreich; sie können dann, wenn man zuweilen etwas vermoderten Mist zwischen die Pflanzen streut, 2 bis 3 Jahre auf derselben Stelle bleiben. Zum Saamentragen läßt man einige der besten Büsche, da wo man sie das vorige Jahr gesäet, oder gepflanzt hat, stehen, die meistens schon im August reifen Saamen liefern.

211.

Veronica officinalis. Linn.

Offizineller Ehrenpreiß. Gemeiner Ehrenpreiß.

Grundheil. Heil aller Welt. Köhlerkraut. Wundkraut. Europäischer Thee. Schlangenkraut. Viehkraut.

Cl. II. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel auf die Erde gestreckt, kleinhaarig, wurzelnd. Die Blätter verkehrt eiförmig, sägezähnig, rauch und haarig. Die gestielten blauen Blumenähren in den Blattwinkeln.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig auf trocknen Weiden und in Wäldern. Blühet im Mai und Juni. Reift im Juni und Juli. 24.

Nutzen.

In gebirgigten Gegenden werden die jungen zarten Blätter getrocknet und zerrieben zu den Ziegenkäsen genommen, um denselben einen beßern Geschmack mitzutheilen.

Blumen als Gewürze.

212.

Artemisia vulgaris. W.

Gemeiner Beyfuß. Besemkraut. Beywich. Buck. Johannisgürtel. Sonnenwendgürtel. Gänsekraut. Himmelkohr.

Cl. XIX. Ord. 3.

Beschreibung.

Der purpurfarbige Stengel ist aufrecht, blätterreich, und wird 3 bis 4 Fuß hoch. Die unteren Blätter mit langen, scharfgezähnten Blättchen gefiedert, wovon das mittelste 3lappig ist; die obern hingegen einfach schmal und linienförmig; die untern gestielt, die obern stiellos. Die zusammengesezten Blumen in Trauben, überhangend,

haben röthliche, zuweilen auch weiße Blümchen. Die Kelchschuppen weißlich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein an Wegen, Zäunen, und überhaupt an ungebauten Orten. Blühet vom Juli bis September, und reift vom August bis in October. 24.

Nutzen.

Die Blätter dieser bekannten Pflanze haben einen nicht unangenehmen, etwas ranzigen Geruch, und einen krautartigen, bitterlichen Geschmack. Wenn sie noch sehr jung und zart sind, können sie als Gemüse gekocht werden. Die kleinen purpurbraunen Blumenähren, welche einen starken gewürzhaften Geruch haben, werden nebst den Stengeln, mit heißem Wasser abgebrühet, und in die zum Braten bestimmten Gänse gesteckt, um dieselben schmackhafter und verdaulicher zu machen. Die abgestreiften Blüthenknospen werden mit grünen, reifen Birnen, ingleichen mit Möhren gekocht, um diesen Speisen einen herzhaftern Geschmack mitzutheilen; eben so würzt man auch mit denselben die Eierkuchen.

213.

Foeniculum vulgare. Gärtn.

Gemeiner Fenchel. Deutscher Fenchel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, glatt, mit Linien bezeichnet, ästig und sehr hoch. Die Blätter vielfach getheilt, haarförmig und glatt; die einzelnen Blättchen sehr ästig, zweitheilig und auseinander gesperrt; die Scheiden lang, umfaßend, rinnenförmig, gestreift, und mit einem braunen häutigen Rande versehen. Die Blumendolden grünlichgelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wild im südlichen Europa, gebaut in unsern Gärten. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. ♂. c. 4.

Nutzen.

Der jungen Keime kann man sich als Sallat bedienen, und die klein geschnittenen Blätter mit Eßig eingemacht, pflegt man bei eingesalzenen Fischen zu essen. Die halbreifen Blumendolden kann man mit den kleinen Gurken oder jungen Bohnen, oder auch allein mit Eßig und Salz einmachen.

Anbau.

Der Fenchel den man besonders wegen seiner Saamenkörner baut, wird zu Ende des Aprils in lockere und fette Erde ausgestreut, und hernach 6 bis 8 Zoll von einander in guten lockeren Boden verpflanzt. Im folgenden Frühling wird der Boden zwischen den Pflanzen aufgelockert, wo sie dann im August eine Menge reifen Saamen liefern.

214.

Origanum vulgare. Linn.

Gemeiner Dosten. Wohlgemuth. Felddosten. Walddosten. Brauner Dosten. Wilder Dosten. Mayran. Schusterkraut. Drant.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, ästig, röthlich, mit kurzen Haaren besezt, und oft gegen 2 Fuß hoch. Die Blätter sind klein, eiförmig, kurzstielig, am Rande ganz oder doch sehr wenig gekerbt, und stehen einander paarweis gegenüber. Die rundlichen Blumenähren rispen- und knaulförmig. Die farbigen Blumendeckblätter eyförmig, spitzig, länger als der Kelch. Die Blumen

selbst sind nicht groß, und röthlich, weiß oder fleischfarbig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An bergigten, feuchten, und waldigten Orten. Blühet im Juli und August. Reift im September und October. 24.

Nutzen.

Der Dosten verdient als Gewürzpflanze von uns benuzt zu werden. Die Blätter und Blumen haben einen guten Geruch und einen scharfen aromatischen der Münze ähnlichen Geschmack, und werden in Schweden statt des Majorans zu den Suppen, und als Gewürz zu den Gemüsen beigemischt. Die Blumen würden sich besonders eignen, den wildwachsenden Sallatkräutern zuzusetzen, wodurch diese leicht verdaulicher gemacht werden. Sie stärken den Magen, vertreiben den Eckel, und erwecken Appetit.

215.

Rosa Centifolia. Linn.

Centifolien Rose. Hundertblätteriche Rose. Rothe Rose.

Cl. XII. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel steifhaarig und stachelig. Die Blätter gefiedert, die Fiederblättchen sägeartig gezähnt, auf der Oberfläche glatt, auf der untern mattgrün, mit einzelnen, zerstreuten, kurzen Haaren bedeckt. Die Blattstiele unbewaffnet und mit sitzenden Drüsen versehen. Die Blumenstiele und die Kelchröhre steifhaarig. Die Kelchblättchen gefiedert, an der Spitze mit Drüsen, am Rande weißhaarig, innerhalb dicht weißhaarig. Die rosenrothen, sehr wohlriechenden Blumen stets gefüllt, daher die Frucht nicht zu bestimmen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ihr eigentliches Vaterland ist unbekannt; nach Theophrast soll sie bei Philippos wild wachsen. Fast in allen unsern Gärten und auch an den Häusern wird sie angepflanzt. Blühet im Juni. ♄.

Nutzen.

In einigen Gegenden Deutschlands pflegt man die getrockneten Blätter mit in die Milchsuppe zu kochen, wodurch diese einen rosenartigen erquickenden Geruch und angenehmen Geschmack erhält. Uebrigens nimmt man sie zu gleichen Zweck in verschiedenes feines Backwerk, Mandelmilch, Rosade, Orsade, u. s. w.

216.

Sambucus nigra. Linn.

Schwarzer Hollunder. Holder. Hollunderbaum.

Schwarzer Holder. Rechholder. Hitscheln. Flieder. Alhorn. Schwarzbeeren. Schiebicken. Zibken. Quesbecken. Schetschken.

Cl. V. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stamm baumartig, wird 12 bis 15 Fuß hoch, 8, 12 bis 16 Zoll dick, und gehört unter die schnell, hoch und gerade aufwachsenden starken Sträucher. Seine Vollkommenheit erreicht er nach 20 Jahren, und sein Alter erstreckt sich auf die 50 Jahre. Die Blätter sind gefiedert; die Fiederblättchen eirund zugespizt; sägezahnig und glatt; die Blattansätze klein und pfriemenförmig. Die Afterdolden 5spaltig. Die Blumen gelblichweiß. Die Beeren schwarz.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben in Zäunen, Dörfern, Wäldern und auf Mauern. Blühet im Mai und Juni. Reift im September. ♄.

Nutzen.

Die frischen Blüthen werden mit Milch in kleiner Quantität gesotten, mit Milch, Mehl und Eiern in Eierkuchen gebacken und in dreieckigte Käse eingelegt, um den Geschmack zu verbeßern.

Früchte als Gewürze.

217.

Berberis vulgaris. VV.

Gemeiner Sauerdorn. Berberisbeeren. Berberitzen. Erbsel. Saurach. Eßigdorn. Reiselbeeren. Weinschädlig. Weinscherling. Würtscherling. Versichdorn. Weinzäpfel. Beiselbeere. Paßelbeere. Prummelbeere. Salsendorn. Weinnäglein. Beerdorn. Erbselbeere. Berbisdorn.

Cl. VI. Ord. 1.

Beschreibung.

Ein harter, dornichter, 5 bis 10 Fuß hoher Strauch, mit unter jeden Ast oder Knospe stehenden 3fachen, sehr steifen, geraden, und sehr stechenden Stacheln. Die Blätter verkehrt eirund, stumpf, glatt, gefranzt, gezahnt. Die Blumen Traubenförmig und gelb. Die Beeren roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern auch um die Dörfer in Zäunen. Blühet im Mai und Juni. Reift im September und October. ♄.

Nutzen.

Der Saft kann füglich die Stelle der Zitronsäure ersetzen. Denn zu den ausländischen Produkten, die wir bisher in Menge verbrauchten, gehören die Zitronen. Diese Frucht hat, so fern sie reif ist, durch ihre angeneh-

me natürliche Säure manche bekannte gute Eigenschaft, sowohl für die Arzneikunst als auch für die häusliche Oekonomie. Da sie aber nie recht reif zu uns gebracht werden können, so mangeln ihnen oft, wie wir sie erhalten, viele von ihren angenehmen und nüzlichen Eigenschaften, und man findet sogar, daß sie oft den Brust- und Lungensüchtigen sehr schädlich sind. Dagegen ist, an der Stelle der Zitronen, der Saft von den Berberisbeeren, der von einer völlig reifen Frucht kömmt, viel beßer, gesunder und von einem eben so angenehmen Geschmack. Man kann ihn daher statt des Zitronensaftes zu Punsch und Limonade, ingleichen zu sauren Brühen, zu Fisch, zu Galeen, die getrockneten Beeren zu säuerlichen Suppen nehmen. Man kocht auch aus frischen und gedörrten Beeren mit Wasser ein nüzliches Getränk.

Um den Saft der Beeren zu gewinnen, werden sie vermittelst einer hölzernen Preße leicht zerdrückt, der Saft durch Leinewand gepreßt, und von den festen Theilen abgesondert, hierauf zum Klarwerden 1 oder 2 Tage zur Ruhe hingestellt, und dann in fest und reinlich verkorkten Flaschen in einem kühlen Keller aufbewahrt. Soll er Jahre lang dauern, so ist es gut wenn der Saft mit etwas wenigen feinen unschmackhaften Oele übergoßen wird. Oder man füllt die Flaschen ziemlich voll, verkorkt und versiegelt sie, und stellt sie dann wie den Wein umgestürzt an einen kühlen Ort.

Die noch jungen und zarten Blätter haben gleich dem Sauerrampfer einen weinsäuerlichen Geschmack, und werden in Holland zum Sallate gebraucht und auch an Fleisch genoßen.

218.

Fragaria vesca. Linn.

Gemeine Erdbeere. Wald Erdbeere. Knackerbeere. Erdbeerkraut. Rothe Besinge. Besingkraut. Preslinge.

Cl. XII. Ord. 3.

Beschreibung.

Die ästige Wurzel treibt verschiedene auslaufende Ranken, die zum Theil in der Erde wieder fest wurzeln. Die stehen zu 3 beisammen, sie sind eiförmig, tief sägezähnig, doch etwas rautenförmig, tief sägezähnig am Rande eingeschnitten, und unterwärts weißlich. Der Blumenstengel theilet sich oberwärts in mehrere Aeste. Die Blumen sind weiß, und die Beeren roth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An unfruchtbaren harten sonnigen Orten und in Wäldern. Blühet im April und Mai. Reift im Juli und August. 4.

Nutzen.

Die Natur scheint die Erdbeere wegen ihrer überaus gesunden Frucht allen Zonen mitgetheilt zu haben. Sie wächst in Europa bis an das Nordkap, in Asien bis in Kamtschatka, im nördlichen Amerika, und auf Island, in Afrika, nur nicht unter dem Aequator, sonst aber überall. Und wirklich sind die Erdbeeren unter den Waldgewächsen das, was das Veilchen unter den Blumen ist, das Bild des stillen und bescheidenen Verdienstes.

Man genießt sie frisch entweder ohne Zuthat, oder sie werden mit etwas Zucker bestreut, oder man ißt sie mit Milch, oder wie in Island mit saurer Milch. Auch geben sie einen guten Saft und Gelee, die vortreflich zu gebratenen Fleisch sind.

219.

Juniperus communis. Linn.

Gemeiner Wacholder. Wacholderstrauch. Wacholderbeeren. Johandelbeeren. Jachandelbeeren. Kronwitbeeren. Krammetsbeeren. Kranzbeeren. Kaddigbaum. Wackholder. Feuerbaum. Dürenstaude. Reck-

holder. Krampwizbeeren. Feldzypreße. Wegbaum. Machandelbeeren. Rehbaum. Stechbaum. Kanickbaum.

Cl. XXI. Ord. 6.

Beschreibung.

Der Wacholder ist bei uns meistens nur ein immergrüner, sehr niedriger, ungestalter Strauch, selten erlangt er die Höhe von 6 Fuß, und noch seltener trifft man ihn als einen Baum von 18, 20 bis 30 Fuß an. Er hat viele lange verworrene dünne traubige Aeste, dessen Rinde tiefbraun und rißig ist. Die immergrünen, abstechenden Blätter stehen zu 3 in einem Quirl, sind gleichbreit, gering 3eckig, scharfgespizt und länger als die Früchte. Die männlichen Blüthen sitzen büschelweise, die weiblichen aber einzeln in den Anwachswinkeln der Blätter. Die Beeren sind erstlich grün, hernach schwarzblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Gemein in Wäldern und auf Triften. Blühet im April und Mai. Reift im Herbste des folgenden Jahres. ♅ zuweilen ♄.

Nutzen.

Die Beeren sind eins der kräftigsten und gesundesten Würze, und verdienen in dieser Hinsicht den Vorzug vor so manchem ausländischen; besonders dienen sie zur Würzung aller Arten von Wildpret und wilden Geflügel, ob sie gleich auch dem zahmen Fleische einen angenehmen Geschmack geben. Man wendet sie auch zu Sauerbraten an, wo sie mit geschnittenen Zwiebeln und Dragunblättern an den Eßig gethan werden; zu Sauerkraut, wo man sie mit den gehobelten Krauthäuptern mischt und stampft; an das Pöckelfleisch, wo man sie mit einlegt, und noch mehrern Nahrungsmitteln. Zu Muß gestoßene Wacholderbeeren mit Mehl und Butter geprä-kelt, dann mit Berberisbeersaft vermischt und eine Brühe daran ans Rindfleisch gemacht, ist sehr wohlschmeckend.

220.

Padus avium. Mill.

Vogel-Aahlkirschbaum. Ahlkirsche. Ohlkirsche. Alpkirsche. Traubelkirsche. Traubenkirsche. Altbaum. Unächter Faulbaum. Taubenkirsche. Elsenbeeren. Deutscher Drachenbaum. Büschelkirsche. Oltbaum. Stinkbaum. Steinbaum. Schießbeeren. Hohlkirsche. Ale. Papsweide. Schwarze Weide. Kandelweide. Faulbeere. Hexenbaum. Kaulbeere.

Cl. XII. Ord. 1.

Beschreibung.

Dieser Baum, wenn er in guten Boden steht, wird bis 10 Fuß hoch. Die Blätter abfallend, eilanzettförmig, abwechselnd, doppelt sägeartig gezähnt, etwas runzlich, am Grunde auf der Oberfläche mit zwei großen Drüsen, und 3 bis 4 Zoll lang. Die wohlriechenden weißen Blumen, in einfach hängenden Trauben. Die Steinfrüchte Anfangs grün, dann roth, endlich schwarz, von der Größe einer Erbse.

Prunus Padus. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen, in Gebüschen, Wäldern, besonders an feuchten Orten. Blühet im Mai. Reift im August und September. ♄ h.

Nutzen.

Die herben, etwas eckelhaft schmeckenden Früchte werden in Schweden, Kamtschatka, und im Salzburgischen mit Salz bestreut und gegessen. Die Lappländer aber tauchen sie in Brandwein, wodurch ihr Geschmack um vieles verbeßert wird; auch die Rußen essen sie auf die Art zum Nachtisch.

221.

Prunus spinosa. Linn.

Schlehendorn. Schwarzdorn. Dorn-Schlehn.

Heck = Schlehn. Heckborn. Spinnling. Wilde Kriecheln. Wilde Pflaumen. Kietschke Pflaumen, Deutsche Akazia.

Cl. XII. Ord. 1.

Beschreibung.

Dieser Strauch wächst zu keiner ansehnlichen Höhe, ist voll Knoten und Stacheln, und hat eine schwärzliche, glatte Rinde. Die Blätter sind lanzenförmig, am Rande sägezähnig, zusammengerollt, auf der Oberfläche glatt, und auf der Unterfläche etwas haarig. Die Blumenstiele einzeln, etwas haarig. Die Blumen weiß. Die Steinfrüchte oval und schwarzblau.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, an Hecken und Zäunen. Blühet im April und Mai, vor dem Ausbruche der Blätter. Reift im Spätherbst. ♄.

Nutzen.

Die Schlehen sind kleine, fast kugelrunde Früchte, von schwarzblauer Farbe, ihr Fleisch ist saftig, grün, sauer und zusammenziehend, es wird aber solches, wenn sie spät im Herbste bei warmen Tagen und Nachtfrösten gehörig reifen, milder und schmackhafter. Diese vollkommen reifen Früchte werden roh, jedoch selten gegessen; mehrentheils werden sie in ihrer eignen Abkochung mit Senf aufbewahrt, oder in Eßig eingelegt, oder getrocknet. Man macht auch anderes Obst durch die Schlehen herzhafter und angenehmer von Geschmack; erstere Zurichtung kann man zu Braten, Rindfleisch, u. s. w. anwenden.

222.

Ribes rubrum. W.

Rothe Johannisbeere. Johannisträubel. Rothe Johannisträubel. Ribißel. Fürwizlein. Johannisbeerstrauch.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Strauch wird 5 bis 8 Fuß hoch, treibt viele Aeste, welche mit einer braunen glatten Rinde bedeckt sind. Die Blätter langstielig, 5fach, oft nur 3fach eingeschnitten, am Rande tief und breit gezahnt, auf der Unterfläche heller als auf der obern. Die Blumentrauben glatt uud abwärts hängend. Die grünlichgelben Blumenkronen ziemlich flach. Die Deckblätter sehr klein. Die Beeren roth, fleischfarbig oder weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ihr Vaterland ist Schweden; bei uns werden sie in Gärten überall gezogen, und hin und wieder trifft man sie auch schon wild in Hecken und Gebüschen an. Blühet im April und Mai. Reift im Juni und Juli. ♄.

Nutzen.

Die Beeren haben einen sauren, angenehmen, kühlenden und ganz gelinde zusammenziehenden Geschmack, und werden dieser vortreflichen Eigenschaften zufolge unter verschiedenen Gestalten in der Küche benuzt. Man macht die Johannisbeeren, vorzüglich aber die rothen mit Zucker ein, entweder allein oder in Verbindung mit Himmbeeren. Auch die mit Zucker und dem Safte der Johannisbeeren bereitete Gelee, wird so wie die eingemachten, auf vielerlei Art bei Tische gebraucht. Trocknet man die Beeren, nachdem sie zuvor von den Stielen abgepflückt worden sind, an der Luft, ohne sie jedoch der Sonne auszusetzen, so laßen sie sich gut aufbewahren und können sodann gekocht und zu gebratenen Fleisch gegeßen werden.

Anbau.

Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zweige unter einem Gelenkknoten oder Auge abschneiden, es sei im Herbst oder im Frühjahre, und bis auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge in die Erde an einen schattigen Ort stecken, so schlagen sie Wurzeln. Sie treiben außerdem viel Wurzelausläufer, wo-

von man die größten im Herbste abnehmen kann. Auch kann man sie ablegen, wenn man im Herbste tiefsitzende Zweige 3 Zoll tief bis an die Spitze in die Erde beugt, und sie im folgenden Herbste abnimmt und verpflanzt. In gutem Erdreich wachsen sie beßer als im schlechten. Alle 2 bis 3 Jahre muß das alte Holz ausgeschnitten werden. An der Mittagsseite und an eine Wand gepflanzt, werden sie frühzeitiger reif. Ein beschnittener Strauch liefert weniger Früchte.

223.

Ribes grossularia. Linn.

Stachelbeere. Kristbeere. Klosterbeere. Kraußbeere. Kreuselbeere. Stichbeere. Heckbeere. Grünbeere. Stechdorn. Spinellen. Kristdorn. Wegdorn.

Cl. V. Ord. 1.

Beschreibung.

Dieser Strauch, der zuweilen gegen 6 Fuß hoch wird, treibt dünne herabhände Aeste. Stamm und Aeste dornig. Der Blattstiel haarig. Die Blätter 3lappig; die Seitenlappen wieder gespalten und gezähnt. Die Blumenkrone braungrün. Die Beere rauchhaarig, länglichrund, braungelb, durchsichtig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen und Gebüschen. In unsern Gärten überall. Blühet im April und Mai. Reift im Juni und Juli. ♄.

Nutzen.

Die Beeren haben einen angenehm, weinsäuerlichen Geschmack, und werden häufig roh gegeßen; die grünen noch unreifen speiset man als Zugemüß zum Fleisch, auch kocht man sie in Rahm. Gekocht und in gläsernen Flaschen aufbewahrt, halten sie sich über Winter und dienen zur Würzung der Speisen.

Anbau.

Der Stachelbeerstrauch kömmt in allen Boden fort, vorzüglich aber liebt er eine schwarze lockere Erde. Er wird aus Auslaufern und Schnittlingen und durch Ableger vermehrt, so wie die Johannisbeere. Sein Schaft muß von Nebenschossen rein gehalten werden, und seine Krone muß man so ziehen und schneiden, daß die Hauptzweige $\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernt bleiben, und nur die lang ausschweifenden Zweige verkürzen; sie tragen schon im andern Jahre.

Wer neue Sorten und Spielarten erziehen will, muß den Saamen aussäen. Man säet ihn im Herbst oder Frühjahre auf ein gutes trocknes Land und bedeckt ihn einen halben Querfinger hoch mit Erde. Wenn sie eine Spanne hoch sind, werden sie ausgehoben und an den Ort ihrer Bestimmung gesezt. Die Stöcke dürfen nicht so nahebeisammen stehen, etwa 3 Fuß weit von einander; stehen sie weiter, desto beßer für sie. Die übrige Behandlung ist den Johannisbeeren gleich.

224.

Rosa canina. Linn.

Hundsrose. Gemeine wilde Rose. Feldrose. Hekkenrose. Hornrose. Dornrose. Zaunrose. Hagedornrose. Rosendorn. Hagebutten. Hanebutten. Hahnehödgen. Hainhacken. Wiegenstrauch. Wiebgen. Wiepken. Hagehüften.

Cl. XII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stamm wächst krumm, hängt sich an die nebenstehende Büsche, und treibt viele Aeste, welche mit zurückgekrümmten, zerstreut stehenden, röthlichen Stacheln bewaffnet sind. Die Blätter sind gefiedert; die Fiederblättchen eiförmig, scharf sägeartig gezähnt, glatt. Die Blattstiele stachelig. Die Blumenstiele und die Kelchröhre glatt. Die Kelchblättchen halbgefiedert, etwas zottig. Die fleisch-

farbigen Blumen einzeln oder in armblüthigen Doldentrauben. Die Frucht eiförmig, glatt und roth

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Zäunen und Hecken, auch im flachen Felde, auf Hügeln, Bergen, und fast in allen Boden. Blühet im Juni und Juli. Reift im September und October. ♄.

Nutzen.

Die Hagebutten werden, nachdem die Steine sauber heraus gemacht worden, getrocknet und mit allerlei gebackenes Obst gekocht, um selbiges schmackhafter und herzhafter zu machen. Man bereitet auch daraus einen eingedickten Saft, der zu gebratenen Fleisch genoßen wird. Auch zu Suppen werden sie verwendet, und geben auch dadurch ein stärkendes und gesundes Nahrungsmittel ab.

225.

Rubus caesius. Linn.

Bocksbeere. Kryzbeere. Blaue Brombeere. Fuchsbeere. Traubenbeere. Taubenbeere. Ackerbeere.

Cl. XIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel rundlich, striegelig, kurzstachelig. Die Blätter zu drei beisammenstehend, fast nackt, unten weichhaarig, die beiden Seitenblätter meistens zlappig. Die weißen oder rosenfarbnen Blumen bilden eine Doldentraube. Die Beeren schwarzblau, gleichsam wie mit einem Nebel überzogen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Hecken und Zäunen. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September.

Nutzen.

Die Beeren haben einen angenehmen Geschmack, und können dieserhalb schon roh gegessen werden. Werden sie

mit Zucker eingemacht, so können sie zum Braten wie die Preußelbeeren gespeißt werden.

226.

Rubus fruticosus. Linn.

Brommbeere. Große Brombeere. Schwarze Brommbeere. Rahmbeeren. Schwarze Krazbeeren. Brammerken. Bremen. Rabettbeere.

Cl. XII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel stark, eckig, 2 bis 3 Ellen lang, zum Theil gestreckt, überall einwurzelnd, zum Theil aufrecht, und mit starken krummgebogenen Dornen besezt. Der Blattstiel stachelig. Die untern Blätter zu 5, die obern zu 3 fingerförmig zusammengesezt, zu beiden Seiten grün und weichhaarig. Die weißen zuweilen fleischfarbigen, manchmal gefülten Blumen bilden eine Doldentraube. Die Beeren glänzend schwarz, zuweilen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Sehr gemein an Hecken und Zäunen, Landstraßen, Dämmen, in Wäldern und Gebüschen, überhaupt an allen Orten, die dem Pflug nicht unterworfen sind. ♄.

Nutzen.

Die Beeren haben einen rothen angenehm riechenden, und weinhaft säuerlich, aber etwas eckelhaft und gelinde zusammenziehenden Saft. Sie können roh gegeßen werden, man braucht sie auch zum Kuchenbacken, und mit etwas Zucker eingemacht dienen sie zu gebratenen Fleische. Ueber unreife, getrocknete, und zu Pulver gestoßene Beeren Wein gegoßen, giebt einen treflichen Eßig, der eine angenehme Würzung zu Speisen abgiebt. Da die Brombeersträucher sehr oft mit kleinen Spinnen besezt sind, so thut man wohl, wenn man die Beeren zuvor mit Wasser abwäscht, ehe man sie genießt.

227.

Rubus Idaeus. Linn.

Himmbeere. Himmbeerstrauch. Hindebeeren. Hohlbeeren. Himmelbrennen. Hinkbeeren. Rothe Brommbeern.

Cl. XII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel stachelig, ungefehr 6 Fuß hoch. Die untern Blätter meistens zu 5, die obern zu 3 gefiedert, alle unten weißlich filzig. Die Blumenstiele rinnenförmig. Die Blumen weiß. Die Beeren roth, mit kleinen Härchen besezt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Wäldern, an manchen Orten sehr häufig. Blühet im Mai und Juni. Reift im August und September. ♄.

Nutzen.

Die rothen Beeren haben einen angenehm säuerlichen Geschmack, und einen erquickenden Geruch, deswegen sind sie ein vortreffliches Kühlungsmittel, und gehören unter das herzstärkende und erquickende Obst. Man ißt sie roh mit Zucker und Wein zum Nachtisch, oder in kalten Schaalen, macht sie in Zucker ein, und macht Geleen, Backwerck, Wein, Brandwein und Eßig, auch mit lezt einen im Getränk sehr angenehmen sauren Syrub daro

Schade, daß diese Frucht so häufig Insekten verunreinigt wird. — Um die Wanzen, die sich in derselben eingenistet haben, daraus zu entfernen, giebt man den Rath, die Himmbeeren in einen Durchschlag zu schütten, diesen in Wasser zu setzen und behutsam darin hin und her zu rütteln. Die Wanzen schwimmen auf dem Wasser, und sind nun leicht abzuschöpfen. — Von den weissen Maden kann man sie befreien, wenn man die Himmbeeren in einer flachen Schüßel auf einem Tische dünn ausbreitet und so eine Weile liegen läßt, wo alsdann die Maden herauskriechen werden.

228.

Sambucus nigra. Linn.

Schwarzer Hollunder. Flieder.

Cl. V Ord. 3.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 216.)

Nutzen.

Reife, frische Hollunderbeeren machen die gekochten grünen Pflaumen und Aepfel schmackhafter und nüzlicher. Das Mus oder der ausgepreßte und eingedickte Saft, so wie die frischen Beeren, können zu Suppen und kalten Schalen angewandt werden.

229.

Vaccinium Myrtillus. Linn.

Gemeine Heidelbeere. Schwarze Heidelbeere. Bickelbeere. Blaubeere. Bixbeere. Schwarze Mooßbeere. Roßbeere. Schwarze Besinge. Schwarzbeere. Waldbeere. Kuhtecken. Gandelbeere. Schwarze Preußelbeere. Griffelbeere. Knackbeere.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel 2theilig, eckig, hellgrün, glatt, und 10 bis 12 Zoll hoch. Die Blätter sind eiförmig, sägezähnig, abfallend. Die Blumenstiele 1blumig. Die Blumen weißröthlich, glockenartig, oder vielmehr schelfleörmig. Der Kelch ohne Zähne. Die Beeren blaulich schwarz, selten weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Häufig in schattigen Wäldern. Blühet im Mai Juni. Reift im Juli. ♄

Nutzen.

Die Heidelbeeren sind eine angenehme, säuerlich-süßschmeckende und gelind zusammenziehende Frucht, welche sowohl roh als gekocht gegeßen wird. In ihrem eigenen Safte gekocht, mit etwas geröstetem Mehl, geröstetter Semmel, und Butter versezt, mit etwas Zucker und Gewürz bestreut, geben sie ein sehr angenehmes und gesundes Muß. — Nur ein sehr robuster Magen wird dieses Mus vertragen können, wenn es mit Milch bereitet worden ist. Eben dies gilt von der mit Milch angerichteten Heidelbeerkaltschaale. In Lappland mengt man die Heidelbeeren unter die aus Rennthiermilch gemachten Käse, welche daselbst für einen Leckerbißen gehalten werden.

230.

Vaccinium Oxycoccos. Linn.

Moosbeere. Moselbeere. Sumpfbeere. Feenbeere. Krannichbeere. Winterbeere. Affenbeere. Rauschgrün. Gichtkraut. Vieh Besinge.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Stengel laufen auf dem Moose fort, sind fadenförmig und nackt. Die Blätter meistens in die Höhe gerichtet, eyrund, lederartig, spizig, vollkommen ganz, am Rande zurückgerollt, immergrün. Die Blumenstiele fadenförmig, purpurroth, an der Spize eingekrümmt. Die sehr schönen rothen Blumen überhängend. Die Beeren roth.

Standort. Blühezeit. Fruchtreife.

An sumpfigen und Torfartigem Boden. Blühet im Mai und Juni. Reift im October und November. ♄.

Nutzen.

Die sehr sauren rothen Beeren werden in Rußland und Sibirien, in England und mehrern andern Orten roh

als auch mit Zucker oder Honig eingemacht gegessen, auch dienen sie in den lezteren Fällen sehr gut zu gebratenem Fleische. Man thut sie auch ins Backwerck, und ißt sie auch mit Milch oder Sahne und etwas Zucker.

231.

Vaccinium Vitis Idaea.

Preußelbeere. Rothe Heidelbeere. Rothe Besinge. Pesel. Besingen. Praußbeeren. Pickelbeeren. Griffelbeere. Steinbeere. Kraußbeere. Kleine Rauschbeeren. Hammer Besingen. Kronsbeere.

Cl. VIII. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel am Grunde niederliegend, nachher aufrecht, rund, und $\frac{1}{2}$ bis eine ganze Spanne hoch. Die Blätter verkehrt eirund, lederartig, am Rande etwas zurückgerollt, vollkommen ganz, unten punktirt, immergrün. Die weiß oder röthlichen Blumen bilden am Ende eine überhängende, kurze, einfache Traube. Der Kelch 5zähnig. Die Beeren karminroth.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In bergigen Wäldern, auf trockenem Boden. Blühet im Mai und Juni. Reift im Juli und August. ♄.

Nutzen.

Die rothen, sehr fleischigen, herbsauren Beeren, werden selten roh gegeßen. Dagegen hält man die in Zucker eingemachten Beeren für eine Delikateße, und ißt sie zum gebratenen Fleische.

Saamen als Gewürze.

232.

Anethum graveolens. Linn.

Starkriechender Dille. Tille.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 195.)

Nutzen.

In mehrern Gegenden nimmt man den Saamen in die Quarkkäse, zum Sauerkraut, zum Pöckelfleisch, und zu den Würsten. Dadurch bekommen alle diese Speisen einen angenehmen Geschmack und werden auch verdaulicher.

233.

Carum Carvi. W.

Gemeiner Kümmel. Wiesenkümmel. Speisekümmel. Karbe. Karwey. Garbe. Wegkümmel. Fischkümmel. Wilder Kümmel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 64.)

Nutzen.

Der Saame ist als Gewürz schon in unsern Haushaltungen eingeführt, und verdient noch allgemeiner zu diesem Zweck benuzt zu werden; man nimmt ihn zum Weißkraut, Sauerkraut, zu weißen und rothen Rüben, Kartoffeln, Wasser-, Brüh- und Biersuppe, Zwiebeln, Pretzeln, Brod, Brodkuchen, Stollen, Käsen, Fischen, Bratwürsten und Fleisch, besonders Schöpsenfleisch. Eigentlich sollte er aber, zur Würzung der Speisen, recht klar gestoßen werden.

Anbau.

Der Kümmel der gegenwärtig seines Saamens wegen angebaut wird, verlangt ein gutes, lockeres, wohlbedüngtes Land, er wird im April dünne ausgestreut, und trägt im Juli oder August des folgenden Sommers reifen

Saamen. Nach der ersten Saamenernte treiben noch verschiedene Wurzeln wieder junge Sproßen, die auf das folgende Jahr abermals reifen Saamen bringen, überdieß fällt aller Vorsicht ohnerachtet unterm Einerndten manches Saamenkorn auf den Boden, das, wenn es durch Auflockern der Erde im Frühling untergebracht wird, aufwächst, und künftig den Abgang der alten Kümmelpflanzen unvermerkt wieder ersezt. Dies alles zu benutzen, wird das Kümmelbeet im folgenden Winter mit einer dünnen Lage alten überjährigen Mist bedeckt, den man im folgenden Frühling mit eisernen Harken klein stößt, und alsdenn die Erde zwischen den Kümmelpflanzen zugleich nebst dem Mist mit einer kleinen Hacke auflockert. Wenn im 3ten Jahr die zweite Saamenernde vorüber ist, so sterben die alten Kümmelpflanzen völlig ab, dagegen sind nun von den im vorigen Jahre abgefallenen und durchs Behacken in die Erde gebrachten Saamenkörnern schon wieder so viele neue Pflanzen hervorgekommen, daß der Abgang der alten nicht leicht wahrzunehmen ist. Diese neue Aussaat liefert, bei der vorhin beschriebenen Wartung gleichfalls noch 2 Jahre guten Saamen. Der bei der zweiten Saamenerndte abfallende Saame wächst ebenfalls im andern Jahre hervor, und liefert noch eine spätere Erndte. Auf solche Weise kann ein Kümmelbeet, das jährlich gut bestellt wird, 5, 6 bis 8 Jahre hindurch dauern und fruchtbar bleiben.

234.

Foeniculum vulgare. Gärtn.

Gemeiner Fenchel. Deutscher Fenchel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe No. 213.)

Nutzen.

Der Saame wird in Zwieback, zugekochte Aepfel, Kumskraut, Käse, und ins Brod für kleine Kinder gethan.

235.

Monarda fistulosa. Linn.

Röhrige Monarde. Gewürz Monarde.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist viereckig und erreicht eine Höhe von 2 bis 3 Fuß. Die Blätter sind eiförmig zugespizt, sägeartig gezahnt und dunkelgrün. Die purpurrothen Blumen erscheinen an den Enden der Stengel und Zweige in großen Köpfen, aus denen oft noch ein kleiner auf einem nackten Stiele stehender Blumenkopf entspringt. Der Saamen hellbraun.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in Pensylvanien und Neuyork einheimisch, und kam durch einen spanischen Arzt, Nikolaus Monardes, nach dem sie auch benannt worden ist, in der Mitte des 16ten Jahrhunderts zu uns nach Europa. Gegenwärtig treffen wir sie nicht selten in unsern Gärten an. Blühet im Juli und reift im September. 4.

Nutzen.

An dieser Pflanze ist alles, Blüthe, Blatt und Saamen Gewürz. Das eigentliche Gewürz aber ist der Saame, welcher tief unten in seinen langen Saamenbeuteln sizt. Er ist hellbraun und fast kleiner noch als der Mohnsaame und von so starkem Geruch, daß 10 — 12 Körner in einem Zimmer empfunden werden. Dieser Saame wird gestossen und in äußerst geringer Portion dazu angewendet, wo man sonst Zimmt, Nelken, Muskatennüße und Blumen zu nehmen pflegt.

Die Blätter derselben, welche einen angenehmen und erquickenden Geruch verbreiten, werden von den Nordamerikanern häufig zu Thee gebraucht, und in England trinkt man diesen Thee, zumal von den jungen Blättern, sehr gern. Die Blüthen geben dem Brantwein, wenn

man in ein Maas so viel thut, als man zwischen drei Finger faßen kann, eine angenehme rothe Farbe und gewürzhaften Geschmack. Ein gleiches bewirken auch die Blätter, doch nicht so fein wie die Blüthen. Läßt man 2 bis 3 Blätter in einer Brühe mit aufkochen, so giebt ihr dies einen guten und starken Geschmack;

Zu dem nehmlichen Behuf könnte auch die **vierfädige Monarde** (Monarda dydyma. L.) angewendet werden, allein, da diese weder so reif wird noch so reichlich ausfällt als bei der eben beschriebenen, so empfiehlt selbige zum Anbau vorzüglich, welcher sehr zu wünschen wäre.

Anbau.

Die Monarde verlangt zum Anbau eine leichte, warme und nahrhafte Erde, in kaltem und thonartigem Boden würde sie verderben. Alle 2 oder 3 Jahre muß man sie umpflanzen. Derjenige Theil der Pflanze, welcher Stengel getrieben hat, stirbt gemeiniglich ab, und die Schößlinge, welche Wurzel geschlagen haben, treiben neue. Diese Schößlinge dienen dann zur Vermehrung, wenn man den ganzen Stock aushebt. Sollte ihr die Erde nicht angemeßen seyn, so muß man Sand hinzusetzen. Man kann sie auch aus Saamen ziehen, welchen man im Frühjahr in ein kaltes Mistbeet säet. Der beste Standort für dieses Gewächs ist die volle Mittagssonne, denn die Wärme schadet ihm nicht. Kann man ihm dies geben, so lohnt es dafür mit desto größern und zahlreichern Blumen.

236.

Nigella arvensis. Linn.

Acker Nigelle. Acker Schwarzkümmel. Wilder Schwarzkümmel. Lebichtblume.

Cl. XIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel ausgesperrt, gestreift, haarig und ohngefähr 1 Schuh hoch. Die Blätter sitzen fest auf, sind

vielspaltig, die Abschnitte gleichbreit, lanzettförmig. Die blaßblauen Blumen ohne Hüllen. Die Saamenkapsel kreuselförmig und lang geschnabelt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Fruchtfeldern unter dem Getreide. Blühet im Juli und reift im September. ☉.

Nutzen.

Der Saame kann so wie folgende Art als Gewürz in unsern Haushaltungen benuzt werden.

237.

Nigella sativa. Linn.

Garten Nigelle. Schwarzer Kümmel. Römischer Coriander. Neue deutsche Würze. Nardensaame. Zahmer Schwarzkümmel.

Cl. XIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel feinhaarig. Die Blätter 3fach zusammengesezt; die Abschnitte gleichbreit lanzettförmig, feinhaarig, gefranzt, etwas stumpf. Die kleinen weißen oder gelblichen Blumen ohne Hüllen. Die Saamenkapsel rundlich und stachelig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Diese Pflanze stammt ursprünglich aus Egypten, Candien und andern Inseln des Archipelagus, wird jezt in unsern Gärten nicht selten angebaut. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Die Saamen dieser Pflanze haben einen starken angenehmen Geruch, und einen scharfen gewürzhaften Geschmack. Die Morgenländer backen diese Saamen in ihr Brod und bestreuen es auch damit, so wie wir es mit dem gemeinen Kümmel zu machen pflegen. Es werden jedoch

dieselben bei uns in Deutschland noch wenig angewendet, so sehr dies auch zu wünschen wäre, nur hin und wieder habe ich gesehen, daß manche ihn gröblich zerstoßen und auf Kuchen, an die Speisen, besonders saure, an Ragouts und Würste genommen haben. Er kommt im Geschmack dem englischen Gewürz und den Kardamomen sehr nahe, und verdiente allgemein an deren Stelle gesezt zu werden.

238.

Pimpinella Anisum. Linn.

Anis-Pimpinelle. Anis. Anissaamen.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel rund, hohl, gestreift, ästig, und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter gedoppelt, die untern rundlich und 3mal durchschnitten, die obern wie Petersilienblätter zertheilt, beide von schöner grüner Farbe. Die Blumendolde ist weiß und hüllenlos. Die Saamen länglich, bauchig, gestreift, und von grüngelber Farbe.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in Syrien, Egypten und den benachbarten Orten wild; wird aber in vielen Gegenden von Europa, und selbst in Deutschland gebauet. Blühet im Juli und reift im Anfange des Septembers.

Nutzen.

Dieser Saamen hat einen besondern angenehmen Geruch, und süßen gewürzhaften, aber nicht hitzigen Geschmack. Er wird in Zwieback mit gebacken, an Aepfel, an Aepfelmus mit gekocht, um bei lezterm, wenn sie noch nicht völlig reif sind, die Säure zu dämpfen, und wird auch an Müser für Kinder gethan. Er macht die Speisen lieblich, stärkt den Magen, treibt die Blähungen, und stillt bei Kindern den Leibschmerz. Die Dolden werden auch zu Eßiggurken genommen.

B.

Scharfe Gewürze.

Von Wurzeln.

239.

Acorus Calamus. Ait.

Gemeiner Kalmus. Kalmus. Ackerwurz. Ackermann. Magenwurz.

Cl. VI. Ord. I.

Beschreibung.

Die Wurzel kriechend, lang, mit vielen Zirkeln und gleichsam Gelenken versehen, und mit kleinen Fäsergen begabt. Die Blätter sind sehr lang, schwerdförmig, flach, wellenförmig, am Grunde scheidig und wohlriechend. Die einzelne Blumenkolbe mit dicht über einander liegenden Blümchen bedeckt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Teichen, Sümpfen und Wassergräben. Blühet im Juni und Juli. Reift im September und October. ♃.

Nutzen.

Die Wurzel hat einen scharfen, gewürzhaften Geschmack, und kann man sich derselben, wenn sie zuvor getrocknet und zu feinen Pulver gestoßen worden ist, zur Würzung der Speisen statt des Pfeffers und Ingwers bedienen. Sie stärkt den Magen, treibt die Blähungen und befördert die Verdauung.

240.

Aster Helenium. Scopl.

Alant-Aster. Alant. Wahrer Alant. Alantwurzel. Helenakraut. Glockenwurzel. Großer Heinrich.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, äſtig, eckig, rauh, 4 — 5 Fuß hoch. Die Blätter eiförmig, runzlich, unten filzig, die untern laufen in den Blattſtiel herab, die obern umfaßen den Stengel zur Hälfte. Die zuſammengeſezten Blumen auf der Spitze des Stengels. Die ſehr großen filzigen Kelchſchuppen eilanzettförmig. Der Blumenſtrahl gelb.

Inula Helenium. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächſt in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands in feuchten ſchattigen Baumgärten und Koppeln wild, auch iſt er in unſern Gärten hin und wieder angebaut anzutreffen. Blühet im Juli und Auguſt. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die Wurzel dieſer Pflanze iſt weiß und etwas röthlich, wohlriechend, aromatiſch, ſcharf und bitter von Geſchmack. Man bedient ſich zwar derſelben bis jezt noch nicht unmittelbar in der Küche, allein ſollte ſie nicht zu mancherlei Speiſen anzuwenden ſeyn, um den Geſchmack pikanter zu machen? — Man macht ſie mit Zucker ein, die dann bei Bruſtbeſchwerden zur Beförderung des Auswurfs gegeßen werden.

241.

Imperatoria Ostruthium. Linn.

Offizinelle Meiſterwurz. Große Meiſterwurz. Falſch ſpaniſch Glaskraut. Magiſtrenz.

Cl. V. Ord. 2.

Beſchreibung.

Die Wurzel iſt dick, fleiſchig, und ſteht ſchief in der Erde. Der Stengel dick, rund, und gegen 2 Schuh hoch. Die Blätter ſind 3theilig, die beiden Seitenblättchen ha-

den Lappen, wovon der mittlere wieder 3 Läppchen hat, und das mittlere wieder 3theilig ist; alle Blättchen sind scharf sägeartig eingeschnitten. Die Blumendolde groß, mit häufigen weißen Blümchen besezt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In gebirgigten Wäldern, in Schlesien besonders am Fuße des Riesengebirges. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die Wurzel hat einen starken, angenehmen gewürzhaften Geruch, und einen scharfen, hitzigen, bitterlichen Geschmack. In dem schweizerischen Canton Glaris wird sie in den grünen Schabziger Käse gethan, der dadurch einen vortreflichen Geschmack erhält. In Island wird sie mit Butter gegeßen, und die Stengel als Sallat zu den Fischen gespeißt. Der Saame hat auch einen angenehmen Geruch, und einen eben solchen, etwas scharf bitterlichen Geschmack, der ebenfalls als Gewürz benuzt werden könnte.

242.

Ligusticum Levisticum. Linn.
Gemeiner Liebstöckel. Liebstock.
Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist $\frac{1}{2}$ Fuß lang, von außen gelb, inwendig weiß. Der Stengel ist hohl, ästig 3 bis 4 Fuß hoch. Die Blätter doppelt 3fach getheilt; die Blättchen keilförmig, 3lappig und oben eingeschnitten. An der Spitze der Aeste stehen gelbe Blumendolden. Der Saame ist gelb, länglich, und mit 5 erhabenen Streifen gezeichnet.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst auf den Apenninischen Alpen wild. Bei uns wird er in Gärten gebauet. Blühet im Juli und August. Reift im September. 4.

Nutzen.

Die Wurzel hat einen scharfen gewürzhaften Geruch und Geschmack, die fein gestoßen zur Würzung verschiedener Speisen angewendet werden kann. Auch der Saamen kann zur Würzung benuzt werden.

243.

Selinum palustre. Linn.

Sumpf-Silge. Sumpf Peterfilge. Milchpeterling. Oelfenich. Alßnack. Wilder Bertram. Wilder Eppich.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Wurzel ist schwärzlich. Der Stengel 1 bis 1½ Fuß hoch, schwach, gestreift, und eckig. Die Blätter 3fach gefiedert; die Fiederblättchen eirund-lanzettförmig, einfach, weichstachelig, am Rande etwas gefranzt; die Endblättchen 2 bis 3 spaltig. Die Blumen vor dem Aufblühen etwas röthlich, dann weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

In Sümpfen und feuchten Wiesen. Blühet vom Juli bis August, reift im September. ♂ — 4.

Nutzen.

Der Geschmack der Wurzel ist scharf und hitzig; ihr Geruch stark und gewürzhaft. Mehrere rußische Nazionen würzen damit ihre Speisen statt des Ingwers.

Von Blättern.

244.

Bunium Bulbocastanum. W.

Gemeine Erdnuß. Wurzelkastanie.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.
(Siehe No. 58.)
Nutzen.

Die Blätter haben einen scharfen, gewürzhaften Geschmack, und können statt der Petersilie zu verschiedenen Speisen genommen werden.

245.

Dracocephalum Moldavica. Linn.

Moldavischer Drachenkopf. Türkische Melisse. Türkisches Zitronenkraut. Sommer Melisse.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, 2 bis 4 Fuß hoch. Die Blätter sind lang, schmal, einander gegenüberstehend, am Rande sägenartig gezähnt, und die Zähne sich in ein Haar endigend. Die weißen oder bläulichen großen Lippenblumen stehen von unten bis oben an den Stengeln in Quirlen, und haben besondere lanzettförmige Blättchen jederzeit unter sich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in der Moldau und in Rußland wild; bei uns wird sie in Gärten gepflanzt. Blühet im Juli und reift im September.

Nutzen.

Die Blätter besitzen die Eigenschaften der gemeinen Melisse (Siehe Nro. 200.) jedoch in einem weit stärkern Grade, und können daher zu gleichem Zweck verwendet werden.

246.

Glecoma hederacea. Linn.

Gemeine Gundelrebe. Gemeiner Gundermann. Grundrebe. Donnerrebe. Erdepheu. Udramp. Meerwurzel.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel niederliegend, wurzelnd. Die Blätter gestielt, nierenförmig, gekerbt, haarig. Die Blumen blau, zuweilen auch purpurfarbig oder weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Allenthalben auf Wiesen, in Gärten, an Zäunen, Mauern, in Wäldern und Gebüschen. Blühet vom April bis in September, und reift vom Juli bis October. 24.

Nutzen.

Die Blätter haben einen etwas scharfen, bittern und aromatischen Geschmack. Der Geruch ziemlich stark und angenehm. Vermöge dieser Eigenschaften werden sie in mehrern Gegenden Deutschlands zu Würzung der Suppen benuzt, die dadurch einen angenehmen pikanten Geschmack erhalten.

247.

Lepidium latifolium. Linn.

Breitblätteriges Pfefferkraut. Breitblätterige Kreße.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Wurzel sehr kriechend. Der Stengel aufrecht, hoch, graugrün. Die Blätter gestielt, dick, glatt; an der Wurzel eilanzettförmig, sägeartig-gezähnt, stumpf, am Stengel lanzettförmig, glatträndig, lang zugespizt. Die Blumen weiß, Die Schöttchen rauchhaarig.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in Frankreich, England, Holland, und in mehrern südlichen Theilen von Europa in feuchten Gegenden, auch in Deutschland hin und wieder. Blühet im Juni und Juli. Reift im September und October.

Nutzen.

Die Blätter haben einen scharfen brennenden Geschmack, und werden an mehrern Orten als ein Gewürz dem Fleische oder Gemüse zugesezt.

248.

Pinguicula vulgaris. W.

Gemeines Fettkraut. Butterwurzel. Schmeerwurzel.

Cl. II. Ord. 1.

Beschreibung.

Die Blumen violet. Der Sporn kegelförmig, aufrecht stehend, von der Länge des Blumenblatts. Die Blätter eiförmig, mit kleinen weichen durchsichtigen Borsten besezt, welche beständig eine schleimige Feuchtigkeit absondern.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An schattigen und sumpfigen Gegenden. Blühet im Mai und Juni. Reift im Juli. ☉.

Nutzen.

In Lappland und Schweden bedient man sich der frischen und fetten Blätter derselben zur Bereitung einer dicken Milch, welche daselbst Tætmiolk oder Sætmiolk genennt wird. Man gießt nehmlich die warme erst gemolkene Milch auf die Blätter, sezt solche etliche Tage hin, welche dadurch so verdickt wird, daß sie weder Molken noch Sahne absondern, und die Milch auf die Weise nicht gerinnt. Mischt man von dieser dicken Milch etwas unter andere Milch, so verdickt sich die leztere ebenfalls, so daß sich diese Eigenschaft immer weiter fortpflanzt. Diese so zubereitete Milch hat einen sehr angenehmen Geschmack.

249.

Polygonum Hydropiper. Linn.

Waßerpfeffer-Knöterich. Flöhpfeffer. Brennendes Flöhkraut. Brennender Ruttich. Muckenkraut.

Bitterling. Wasserblut. Pfauenspiegel. Pfauenkraut.

Cl. VIII. Ord. 3.

Beschreibung.

Der Stengel rund, glatt, 2theilig, mit Gelenken versehen, und wird gegen 2 Schuh hoch. Die Blätter lanzettförmig, in den Blattstiel laufend, die Blattansätze abgestuzt, am Rande etwas gefranzt. Die Aehre schlaff etwas überhängend. Die Blumen klein und purpurröthlich, haben 6 Staubfäden, die kürzer als die Krone sind. Der Griffel halb 2spaltig. Der Saame stumpfzeckig, oben zugespizt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An feuchten Orten. Blühet im Juli und August. Reift im September und October.

Nutzen.

Der Wasserpfeffer gehört zu den sehr scharfen Pflanzen, denn er hat in allen seinen Theilen einen brennenden scharfen Geschmack. Die Blätter und Blumenähren werden in einigen Gegenden von England von den Landleuten zu den Speisen hinzugesezt, um solchen den Geschmack von Pfeffer zu geben.

250.

Ruta graveolens. Linn.

Starkriechende Raute. Gemeine Raute. Weinraute. Gartenraute.

Cl. X. Ord. 1.

Beschreibung.

Ein niedriges Strauchgewächs. Die Blätter gestielt, doppelt zusammengesezt, mit mehr oder weniger keilförmigen, an der Spitze breitern rundlichen Blättchen, und einen tief in 3 Lappen gespaltenen Endblättchen, wo-

von das mittelste am breitesten und beinahe herzförmig ist; sind von einer grau - oder mattblauen Farbe. Die Blumen bilden einen flachen Strauß, sind grünlich gelb. Der Saame klein, eckig und schwarz.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst im südlichen Europa und Afrika wild, bei uns finden wir die Raute häufig in Gärten angebaut. Blühet vom Juni bis August. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die Raute hat einen starken, schweren, jedoch nicht ganz unangenehmen Geruch, und einen scharfen bittern Geschmack. Bei den alten Römern wurde der Saamen sowohl als auch das frische und getrocknete Kraut unter die Küchengewürze gezählt. Noch heut zu Tage werden die Blätter zerschnitten und auf Butterbrod gegeßen.

251.

Scandix Pecten veneris. Linn.

Kamm-Körbel. Nadel-Körbel. Schnabelkörbel. Nadelmöhren. Schnabelmöhren. Hechelkamm. Hechelkraut. Stachelkörbel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ästig, gestreift, haarig und gegen 1 Fuß hoch. Die Blätter vielfach zusammengesezt, sehr fein getheilt und etwas haarig. Die Saamen haben einen sehr langen Schnabel. Die Blumen weiß.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Unter dem Getreide. Blühet im Mai und Juni. Reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Die Blätter sind im Geruch und Geschmack dem Gartenkörbel sehr ähnlich, nur weit schärfer, und können auch eben so zur Würzung der Speisen wie dieser benuzt werden.

252.

Trifolium Melilothus officinalis. L.

Gemeiner Steintlee. Gelber Steinklee. Gelber Bärklee. Honigklee. Schotenklee. Siebengezeit. Meliloten. Schüchlein.

Cl. XVII. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel ist aufrecht, hart, ästig, und wird über 2 Schuh hoch. Die Blätter 3fach, mit eilanzettförmigen, gezähnten, stumpfen, glatten Fiederblättchen. Die gelben oder weißen Blumen in Trauben. Die Fruchthüllen länglich, lang zugespizt, etwas runzlich, enthalten 2 Saamen.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An Ackerrändern, in Wiesen, Triften, Wäldern, an Wegen und Zäunen. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. ♂.

Nutzen.

Die Blätter haben einen balsamischen bitterlichen Geruch, der selbst durch das Trocknen nicht verlohren geht, und da dieser Geruch sehr dem des blauen Steinklees *) gleich kommt; so kann man diesen gewiß eben so gut zur Würzung der Schabzieger Käse benutzen.

---

*) Der blaue Steinklee (Trifolium Melilotus cærulea. Linn.) ist ursprünglich in Lybien, auch in Böhmen einheimisch, und hin und wieder trifft man ihn in unsern Gärten angebaut. Die blauen Blumen und Blätter, welche einen starken Geruch und scharfen Geschmack haben, werden in der Schweiz zu einer Art Käse genommen.

Von Blumen.

253.

Calendula officinalis. Linn.

Gemeine Ringelblume. Goldblume. Butterblume. Ackerringelblume. Sonnenwende. Haussonnenwirbel. Gilken. Warzenkraut.

Cl. XIX. Ord. 4.

Beschreibung.

Die Stengel sind ästig, gestreift, und werden 1 bis 1 ½ Fuß hoch. Die Blätter wechselsweis ansitzend, die untern eiförmig und stumpf zugerundet, die obersten lanzenförmig. Die Blumen safran- oder zitrongelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Brachäckern und ungebauten Orten; veredelt häufig in Blumengärten. Blühet im Juli und August. Reift im September und October. ☙.

Nutzen.

Die getrockneten Blumen werden von mehrern Landleuten statt Safran unter Suppen und Brühen gethan. Mit dem ausgedrückten Safte der Blumen pflegen auch manche die Butter zu färben.

254.

Carthamus tinctorius. Linn.

Gemeiner Saflor. Wilder Safran. Falscher Safran. Deutscher Safran. Bürstenkraut.

Cl. XIX. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, holzig, ästig, und wird gegen 2 ½ Fuß hoch. Die Blätter ansitzend, eiförmig, scharf zugespizt, am Rande flach gekerbt und in eine

Stachel sich endigend. Der Kelch besteht aus Schuppen, die sich in kleine Blätter endigen. Die Blumen sind safrangelb.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst in Egypten wild. In Ostindien, als in Amboina und den benachbarten Inseln, auch in Deutschland, vornämlich in Thüringen und Elsaß, selbst in Schlesien wird er gebaut. Blühet im Juli, reift im September.

Nutzen.

Das Pulver von den Blumenblättern wird statt des wahren Safrans zu Speisen und Backwerk, mehr der Farbe als des Geschmacks wegen, angewandt. In dieser Absicht könnte der Saflor auch sehr gut die Stelle des so schrecklich theuren Safrans ersetzen, den Wohlgeschmack könnte man ja durch andere hier in Menge aufgeführte innländische Gewürze geben; vielleicht findet dieser Wunsch Beifall, und in diesem Falle will ich auch alsbald den Anbau lehren.

Anbau.

Diese Pflanze nimmt mit einem mittelmäßigen lockeren Boden der gut gedüngt ist, vorlieb. Man dünge ihn das Jahr zuvor, arbeite denselben gut unter und wiederhole solches auch im Frühjahr. Wer aber nur wenig anbauen will, der laße das Land graben wie bei den Möhren. Ein nicht frisch gedüngtes Land giebt die meisten Blumen. Der nehmliche Acker kann zu diesem Anbau einige Jahre hinter einander gebraucht werden. Im März säet man die Kerne, und zwar dünner als den Hirsen aus; ist die Witterung trocken, so muß man ihn begießen, wodurch das Wachsthum ungemein befördert wird. Nachher hat man nur für das Unkraut zu sorgen, solches zu vertilgen, welches durch Behacken am besten geschieht.

In der Hälfte des Juli fängt der Saflor an zu blühen, alsdann werden die Blumen ausgezupft oder abgeschnitten. Die in der Mitte befindlichen Blumenblätter sind die besten, und kommen dem orientalischen Safran sehr nahe. Wer hier 2 Sorten machen will, der wird nicht nur einen großen Unterschied der Güte, sondern auch größere Preiße finden. Soll er dem orientalischen an Farbe mehr gleichen, weniger gelbe Farbe als der gewöhnliche deutsche haben, so nimmt man die Blumenblätter die eine schöne hohe Farbe haben, wäscht und drückt sie aus, trocknet sie an der Luft im Schatten, und packt sie alsdenn recht dicht ein, so wie sie aus dem Elsaß und Provence unter den Nahmen Safranum überbracht werden. Dieser hat kurze, krause, zarte Fäden, die sehr schön roth wie Sammet aussehen.

Im August fängt man an die Köpfe mit den Saamen einzuerndten, welches bei guten, trocknen Wetter geschehen muß. Fällt anhaltender Regen ein, so thut man wohl, wenn man die Köpfe umknickt, so daß sich kein Wasser in ihnen sammeln, und durch das Stillstehn Fäulniß und Verderben der Kerne bewirken könne.

Wenn endlich auch die zulezt reif gewordenen Köpfe abgenommen worden sind, alsdann werden die schon vorher entblätterten nun nackten Stengel ausgezogen, und zum Verbrennen zusammen gebunden. Die Köpfe werden endlich auf einem luftigen Orte, oder an der Sonne getrocknet, alsdann ausgedroschen, und von der Spreu gesondert. Hat man viel, so läßt sich aus denselben ein brauchbares Oel preßen.

255.

Lavandula spica. Linn.

Aehrenförmiger Lavendel. Spick Lavendel. Gemeiner Lavendel.

Cl. XIV. Ord. 1.

Beschreibung.

Ein strauchartiges Gewächs, mit vielen einfachen, geraden Aesten. Die Blätter sind graugrün, gegenüberstehend, stiellos, schmallanzettförmig, am Rande zurückgerollt. Die kleinen, blauen, rachenförmigen, in einer einfachen Endähre stehenden Blumen, haben eine 2spaltige Ober- und eine 3spaltige Unterlippe. Der Kelch grünlich, rauch und etwas gezähnt.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in Italien, Spanien, Languedock und an einigen Orten in der Schweiz einheimisch; bey uns wird er nicht leicht in einem Garten vermißt. Blühet im Juni und Juli. Reift im August und September. 4.

Nutzen.

Die Blumen haben einen angenehmen gewürzhaften Geruch, und einen heißbitterlichen Geschmack, und sind an einigen Orten in der Küche gebräuchlich.

Anbau.

Man zieht den Lavendel aus dem Saamen, den man im Herbste unter die Erde bringt. Die Pflanzen sezt man bis an die Zweige in die Erde so schlagen diese leztern Wurzeln, und die Vermehrung geht desto glücklicher von statten.

Von Saamen.

256.

Camelina sativa. Medic.

Gemeiner Leindotter. Großer Leindotter. Dotterkraut. Flachsdotter. Dotterlein. Finkensaamen. Dort. Kleiner Oelsaamen. Dotter.

Cl. XV. Ord. 1.

Beschreibung.

Der Stengel ist ästig, meistens rauch, zuweilen

glatt, und gegen 3 Schuh hoch. Die Blätter lanzett=pfeilförmig, tief sägeartig gezähnt, ohnstielig, und an der Basis mit 2 Blattansätzen versehen. Die blaßgelben Blumen in Trauben. Das Schöttchen wächst zu der Größe einer Erbse heran, ist aufgeschwollen, mehr rund als platt, und enthält viele Saamen.

Myagrum sativum. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und besonders unter dem Lein. Blühet vom Mai bis Juli, reift im August. ☉.

Nutzen.

Der Saame hat einen etwas scharfen aber angenehmen Geschmack, weshalb derselbe von den Griechen schon unter das Brod gebacken wurde.

257.

Coriandrum sativum. Linn.

Gemeiner Coriander. Coliander. Schwindelkörner.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, gestreift, glatt und 2theilig. Die Wurzelblätter gefiedert, die Fiederblättchen eyförmig, eingeschnitten gezahnt; die Stengelblätter 2mal halbgefiedert und gleichbreit. Die Blumen weiß und strahlig. Die Fruchthüllen 1saamig. Die frische Pflanze hat einen betäubenden Wanzengeruch.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Wächst im gelobten Lande und in den südlichen Ländern von Europa wild. Bei uns wird der Coriander hin und wieder gezogen. Blühet im Juli und reift im August. ☉.

Nutzen.

Die Saamenkörner sind rund, hohl gestreift und haben getrocknet einen angenehmen, gewürzhaften Ge=

ruch und Geschmack. Man bäckt diese Saamen in Zwieback, in Brod und Kuchen, mischt sie zu den Würsten, zu rothen Rüben und an Aepfelmus. Er hat magenstärkende und blähungstreibende Kräfte. Zu den rothen Rüben nimmt man Coriander, klein geschnittenen Meerrettig, von jedem einen Theil, Anis und Kümmel, von jeden einen halben Theil.

Der Anbau erfordert keine besondere Anweisung: Der Saame wird im Frühjahre in einen guten Boden ausgeworfen, und außer der Reinigung vom Unkraut, bis zu seiner Reife nicht weiter gewartet.

258.

Erysimum officinale. Linn.

Offizineller Hederich. Wegesenf. Wilder Senf. Wassersenf. Eisenkraut-Weiblein. Gelb Eisenkraut. Kreuzkraut.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 152.)

Nutzen.

Der Saame, der einen scharfen gewürzhaften Geschmack besizt, kann sehr gut die Stelle des Senf vertreten. Man erhält einen recht guten Mösterich zu gekochten Rindfleisch, Pöckelfleisch, oder Wurst, nach folgender Mischung:

Nimm; Hederich-Saamen $\frac{1}{4}$ Pfund.
Monarde-Saamen,
Schwarzkümmel jedes $\frac{1}{4}$ Loth.
Zucker 2 Loth.

Alles fein gestoßen und mit 4 Loth kochenden Wasser übergoßen, nachdem nun das Gemische etwas gequollen hat, so wird dann so viel Eßig zugesezt, daß es ein dünner Brei wird, der dann am besten in einem gläsernen Gefäße aufbewahrt wird.

259.

Laser trilobum. Borck.

Dreilappiges Laserkraut. Dreilappige Hirschwurz.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel aufrecht, steif, mit armförmigen Zweigen und glatt. Die meisten Blätter 3 fingerig; die Blättchen lappig, spitzig, am Grunde herzförmig, scharf sägezahnig, die Seitenblättchen stiellos, das mittlere langgestielt. Die Blumen weiß.

Laserpitium trilobum. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Bergen. Blühet im Monat Juni und Juli. Reift im August und September. 24.

Nutzen.

Der Saamen hat einen angenehm scharfen gewürzhaften Geschmack, und kann wie der Kümmel benuzt werden. Die jungen Stengel der Pflanze werden im Frühjahr von den Nußen gegeßen.

260.

Myrrhis odorata. Scopl.

Wohlriechende Myrrhe. Spanischer Körbel. Aniskörbel. Myrrhenkörbel.

Cl. V. Ord. 2.

Beschreibung.

Die ganze Pflanze riecht nach Anis. Der Stengel ist aufrecht, ästig, gestreift und glatt. Die Blätter fein haarig, hellgrün, vielfach getheilt; die Fiederblättchen eiförmig, halbgefiedert, sägezähnig; die Blatt-

scheiden kurz und etwas häutig. Die Dolde steht zur Fruchtreife steif. Die Blumen weiß.

Scandix odorata. Linn.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Ist in Italien, Frankreich, Oestreich und der Schweiz einheimisch, wird aber auch in unsern Gärten gezogen. Blühet im Juni und Juli. Reift im September und October. 4.

Nutzen.

Die grünen Saamen haben einen scharfen angenehm gewürzhaften Geschmack. Werden diese fein zerschnitten und unter Sallat gemischt, so erhält derselbe einen sehr angenehmen Geschmack.

Die jungen Wurzeln können wie Sellerie gegeßen, und die Blätter zu Suppen, Sallat, Kräuter-Kraftbrühen und in Eierkuchen benuzt werden. — Diesem allen zu Folge verdiente die Pflanze in jeder Hinsicht allgemeinen Anbau.

261.

Sinapis arvensis. Linn.

Acker-Senf. Feldsenf. Schwarzer Feldsenf.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

(Siehe Nro. 116.)

Nutzen.

Der Saamen kann gestoßen, mit etwas Monarde, Schwarzkümmel und Zucker vermischt, und mit Eßig zu einen dünnen Brei angemacht werden, welchen man zum Rindfleisch eßen kann.

262.

Sinapis alba. Linn.

Weißer Senf. Garten Senf.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Die Blätter gefiedert, die untersten Fiederblättchen entfernt und kleiner, das äußerste 3lappig. Die Blumenstiele abstechend. Die Kelchblättchen mit einzelnen Stacheln besezt. Die Blumen gelb und geadert. Die Schoten etwas gerade, haben Erhöhungen und Vertiefungen, und sind steifhaarig. Der mit den Schoten gleich große Schnabel ist etwas 4eckig, zusammengedrückt, und hauptsächlich am Rande steifhaarig. Der Saamen gelblich.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

Auf Aeckern und unter der Saat. Blühet vom Mai bis in Juli. Reift im August. ☉.

Nutzen.

Der Senf wird an vielen Orten in Deutschland gebaut, er hat den schärfsten Saamen, und wird vorzüglich mit Eßig oder Most zum Möstricht benuzt. Zu gleichem Zweck wird auch der schwarze Senf (Sinapis nigra) benuzt.

262.

Sisymbrium Sophia. Linn.

Sophien = Sisymbrium. Sophienkraut. Habichtskraut. Wurmkraut. Wurmsaamen. Wellsaamen. Groß Besenkraut.

Cl. XV. Ord. 2.

Beschreibung.

Der Stengel eben, glatt, ästig und wird bis 1½ Fuß hoch. Die Blätter 2mal gefiedert; die Fiederblättchen halbgefiedert, gleichbreit. Die gelben Blumenblätter kleiner als der Kelch. Die Schoten sehr lang und dünne.

Standort. Blüthezeit. Fruchtreife.

An wüsten Orten, an Wegen, Zäunen, trocknen

Gräben und auf Mauern. Blühet vom Mai bis Juli und reift im August und September. ☉.

Nutzen.

Der Saame des Sophienkrauts kann ebenfalls so wie voriger zu Möstricht benuzt werden.

Vergleichende Ueberſicht der innländiſchen Surrogate für die ausländiſchen Gewürze.

Muskatennüße und Blüthe.

Statt dieſen Peterſilie und Sellerie. Von beiden Kräuter und Wurzeln, verbeßern bei den mehlkörnigen Speiſen den Geſchmack, ſind nicht hitzig und verſtopfen den Stuhlgang nicht, wie die Muskatennüße und Muskatenblüthe.

Zimmt und Zimmtblüthen.

Davor Anis, Fenchel, Kümmel, Laſerkrautſaamen, Leindotter. Wir haben zwar für den Zimmt kein eigentliches Surrogat, doch kann man, mit einem oder dem andern genannten Saamen mehreren Arten von Backwerck einen lieblichen Geſchmack beibringen.

Gewürz-Nelken.

Monardeſaamen. Iſt in geringen Quantitäten ein trefliches Gewürz. Sie haben zwar den ſo ſtarken, eigenthümlichen angenehmen balſamiſchen Geruch, und den brennend gewürzhaften, etwas bitterlich ſcharfen Geſchmack nicht, wie die Gewürznelken; dafür aber hat der Monardeſaamen einen mehr ſanften, angenehm gewürzhaften Geſchmack.

Engliſch-Gewürz und Cardamom.

Der Saatſchwarzkümmel und noch mehr der Gartenſchwarzkümmel. Sie haben einen angenehm gewürzhaf-

ten Geruch und Geschmack, der dem englischen Gewürz und dem Cardamom sehr ähnlich ist.

Safran.

Davor Saflor und Ringelblumen. Ob wir zwar durch diese nicht den herrlichen Geruch und Geschmack des Safrans hervorbringen können, so kann man doch in vielen Fällen, wo es blos um das Färben der Speisen zu thun ist, sich zu diesem Zweck sehr gut des Saflors oder der Ringelblumen bedienen.

Pfeffer.

Statt diesem, Pfefferkraut. Breitblättriges Pfefferkraut, im frischen Zustande; oder Sophienkrautsaamen und Wasserpfeffersaamen.

Ingber.

Kalmuswurzel. Alant. Meisterwurz. Sumpf-Silgewurzel.

Zu Möstrich.

Sophienkrautsaamen. Ackersenfsaamen. Hederichsaamen.

Kleine Rosinen.

Anstatt diesen kann man bei manchen Zurichtungen, als bei gebackenem Obst ꝛc. sich sehr gut der getrockneten Heidelbeeren, der süßen und sauren Johannisbeeren bedienen.

Mandeln.

Diese laßen sich bei allen Zurichtungen, ja sogar beim Backwerck, recht gut durch Haselnüße, Erdmandeln und Kürbiskerne ersetzen.

Zitronsaft.

So schäzbar der Zitronensaft an Speisen und Getränken ist, so können wir ihn doch an allen Brühen und Zurichtungen entbehren, wenn wir dafür den Saft der Berbersbeeren oder der Johannisbeeren an seine Stelle setzen, welche noch darin den Vorzug haben, daß wir diese stets frisch haben und auch den Speisen eine angenehme Farbe mittheilen.

Nachweisung was zu dieser oder jener Speise für ein innländisches Gewürz genommen werden kann.

Zu Aal: Salbey.

Aepfel und Aepfelmus; Anis. Koriander. Fenchel. Meerrettig.

Aepfelsallat; Meerrettig. Die verschiedenen Arten Zwiebeln.

Backwerk; Rosenwasser. Rosenblätter. Fenchel. Anis. Monardesaamen. Kübiskerne. Nüße. Haselnüße.

Biersuppe; Kalmus. Alant. Sumpf-Silgenwurzel.

Birnen; Beyfuß. Kirschsaft. Meerrettig.

Bohnen; Saturei. Fencheldolden. Petersilie. Sellerie.

Braten; Wacholderbeeren, Pfefferkraut. Saturei. Dragun. Zwiebeln.

Bratwürsten; Knoblauch. Schnittlauch. Kümmel.

Brod; Kümmel. Fenchel. Koriander. Erdnußsaamen. Leindottersaamen. Kürbis. Rosenblätter.

Brühen; Angelika. Bertram. Dragun. Mayran. Balsam-Rheinfarn. Thymian. Liebstöckel, Wurzel und Saamen. Berbersbeeren und alle andere eßbare Beeren. Dille. Kümmel. Spargel. Wachholderbeeren. Wasserpfeffer. Würzpulver. ꝛc.

Zu Cichorienwurzel; Petersilie. Sellerie.

Erbsen; Petersilie. Spargel, Weiderich.

Erdnüßen; Wasserpfeffer. Saturei. Pfefferkraut. Basilikum.

Eßig; Dragun. Basilikum. Pimpinelle. Kirschen. Himmberen. Blaue Veilchen.

Eierkuchen; Balsamischer Rheinfarn. Melisse. Salbey. Gemeiner Rheinfarn. Dragun. Petersilie. Schnittlauch. Holunderblüthe. Gundermann.

Fischen; Erdnußblätter. Petersilie. Meerrettig. Kümmel. Majoran. Zwiebeln. Wasserpfeffer. Basilikum. Saturei. Dragun. Stachelbeeren, Berbersbeeren statt Zitronsäure.

Fleisch; Dragun. Isop. Roßmarin. Majoran. Zwiebeln. Wasserpfeffer. Dille. Stachelbeeren. Preußelbeeren. Johannisbeeren. Berbersbeeren.

Gans; Beyfuß, die entblätterten und getrockneten Blüthenknospenstengel.

Gebackenes; Monardesaamen. Anis. Fenchel. Kümmel. Laserkrautsaamen. Schwarzkümmel.

Geflügel; Zwiebeln. Wacholderbeeren.

Gemüse; Kerbel. Petersilie. Sellerie. Basilikum. Saturei. Isop. Balsammünze. Quendel. Kümmel.

Getränke; fast alle eßbaren Beeren.

Graupen;
Gries;
Grütze; } Sellerie. Petersilie. Pastinack. Alant. Kalmuswurzel. Sumpf- Silgewurzel.

Zu Grünkraut; s. auch Kohlkräuter; Gundermann. Kerbel. Senf. Dillenkraut. Sumpf-Silgenwurzel. Alant.

Gurken; Eßig. Anis. Fenchel. Dillendolden. Saure Kirschblätter. Basilikum. Dragun. Pfefferkraut. Saturei. Wasserpfeffer.

Gurkensalat; Dragoneßig. Saturei. Wasserpfeffer.

Hirse; Sellerie. Sumpf-Silgewurzel. Alant.

Käse; Ehrenpreiß. Thymian. Quendel. Siebenzeit. Steinklee. Kümmel. Löffelkraut. Meliße. Aronblätter. Dillensaame. Holunderblüthe. Majoran. Fenchel.

Kalbfleisch; Majoran. Petersilie. Basilikum. Thymian. Schnittlauch. Sauerampfer. Berbersbeeren, statt Zitronsäure.

Karpfen; Zwiebeln. Pastinack. Petersilie. Sellerie. Aepfelmus mit rohen geriebenen Meerrettig. Meerrettig mit Eßig und Zucker.

Kartoffeln; Majoran. Kümmel. Erdnußblätter.

Kartoffelsallat; Eßig. Dragoneßig. Basilikumeßig. Zwiebeln. Wasserpfeffer.

Klöse; Thymian. Schnittlauch. Zwiebeln. Kümmel. Sumpf-Silgenwurzel.

Kohl und Kohlkräuter; Senf. Hederich-Möstrich. Sophienkrautsaamen-Möstrich. Sumpf-Silgenwurzel.

Kräutersallat; Kerbel. Sauerampf. Meliße. Dosten. Kreße. Erdnußblätter. Gundermann.

Krammtsvögel; Wacholderbeeren.

Kuchen; Monardesaamen. Schwarzkümmel. Kümmel. Sumpf-Silgenwurzel.

Zu Kumskraut; Fenchel. Kümmel. Dille. Wacholderbeeren. Johannisbeersaft. Eßig.

Lammfleisch; Sauerampf. Zwiebeln. Knoblauch.

Mehlkörnige Spelsen; Sellerie. Petersilie. Alant. Sumpf-Silgenwurzel. Kalmus. Angelika. Meisterwurzel.

Mehlmus; Schnittlauch. Kalmus. Sumpf-Silgenwurzel. Zwiebeln. Aron.

Milch; Rosenblätter. Holunderblüthen. Fettkraut.

Möhren; Beyfuß. Zwiebeln. Petersilie.

Obst; Hahnebutten. Schlehen.

Pflaumenmus; Holunderbeeren. Nußschalen.

Pfeffergurken; Basilikum. Thymian. Wasserpfeffer.

Pilze; Peterilie. Eßig. Saturei.

Pöckelfleisch; Roßmarin. Wacholderbeeren. Dille. Saatschwarzkümmel. Senf.

Pretzeln; Kümmel. Laserkrautsaamen. Leindottersaamen. Anis. Fenchel.

Ragouts; Dragun. Basilikum. Thymian. Monardesaamen. Schwarzkümmel. Wasserpfeffer. Pfeffergurken.

Rapunzelwurzeln; Petersilie. Kümmel. Sellerie. Schalotten. Zwiebeln.

Rindfleisch; Meerrettig. Dille, das junge grüne Kraut davon ohne Stengel. Möstrich von Hederichsaamen, von Ackersenf, von Sophienkrautsaamen.

Rüben rothe; Meerettig. Kümmel. Anis. Koriander. Wasserpfeffer. Pfeffergurken.

Rüben weiße; Kümmel. Laserkrautsaamen.

Zu Sallat; Sellerie. Meerrettig. Dragun. Balsammünze. Basilikum. Die jungen Blätter von Fenchel. Kreße. Löffelkraut. Pfefferkraut. Pimpinelle. Porre. Schnittlauch. Schalotten. Zwiebeln. Senf. Tripmadam. Dillenkraut.

Sauerbraten; Dragun. Wacholderbeeren.

Sauerkraut; Kümmel. Dille. Wacholderbeeren. Laserkrautsaamen. Eßig. Buttermilch.

Schinken; Salbey. Monardesaamen. Sumpf-Silgenwurzel. Wasserpfeffer.

Schöpsenbraten; Zwiebeln. Salbey. Knoblauch. Kümmel. Saturei. Pfefferkraut.

Stockfisch; Senf von Ackersenfsaamen, von Hederichsaamin, von Sophienkrautsaamen.

Stollen; Rosenwasser. Kümmel. Laserkrautsaamen. Kürbis. Möhrensaft. Nüße.

Suppen; Dragun. Kerbel. Petersilie. Majoran. Porre. Sauerampfer. Schnittlauch. Spargel. Weiderich. Guter Heinrich. Tripmadam. Berberitzensaft. Holunderbeeren. Isop. Kümmel. Monardesaamen. Schwarzkümmel. Kalmus. Alant. Sumpf-Silgenwurzel.

Tauben; Morcheln. Petersilie.

Wildpret; Wacholderbeeren. Dragun.

Würste; Basilikum. Majoran. Knoblauch. Koriander. Dille. Kümmel. Schwarzkümmel. Monardesaamen. Thymian. Zwiebeln.

Zwieback; Fenchel. Kümmel. Laserkrautsaamen. Anis. Koriander. Erdnußsaamen.

D.

Von den möglichen Verfälschungen der innländischen Gewürze, und deren Zubereitungen.

Fast jede Pflanze, die einen ausgezeichneten aromatischen Geschmack besizt, kann unter verschiedener zweckmäßiger Anwendung als Gewürz dienen. Jedes Gewürz aber, mit welchem wir den Geschmack der Speisen zu verbeßern suchen, gehört eigentlich nicht zur Nahrung, sondern mehr zum Luxus; jedoch in vielen Fällen dienen sie auch zur Verbeßerung der Gemüse, indem sie die schädlichen Eigenschaften derselben verbeßern und eine leichtere Verdaulichkeit bewirken.

Diejenigen schädlichen Eigenschaften der Nahrungsmittel, welche das Gewürz verbeßern soll, bestehen entweder darin, daß sie zu blähend sind, oder daß sie zu wenig reizende Kraft auf den Magen äußern. Dieser gute Zweck aber kann sehr leicht von uns verfehlt werden, wenn wir nicht die genauste Aufmerksamkeit und Vorsicht bei ihrer Einsammlung verwenden. Und wir können diesem Zweck in doppelter Hinsicht entgehn, einmal: wenn wir unsere innländischen Gewürze mit giftigen Pflanzen oder deren Theilen verwechseln, und zweitens: wenn wir uns einer fehlerhaften Behandlung und Bearbeitung derselben zu Schulden kommen laßen.

Was nun die Verwechslung der Pflanzen betrifft, so ist schon viel in den vorigen Abschnitten darüber gesagt worden, ich finde daher nur noch für nothwendig, hier noch einiges über die Verfälschungen und Verwechslungen der eßbaren Früchte und Saamen zu erinnern.

Es ist bekannt, daß selbst die besten Beeren und Früchte, wenn sie mit giftigen Thauen belegt sind, ungesund werden können. Dieserhalb müßen alle Beeren und Früchte erst einige Stunden nach Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang, und überhaupt bei heiterer und trockener Witterung gesammelt werden. Oft kann auch Eckel nachtheilige Folgen für die Gesundheit haben, und dieserhalb kann es uns nie gleichgültig seyn, wenn wir sie aus schmutzigen Händen, die vielleicht noch mit Krätze besäet sind, erhalten; daher ist es nothwendig, die Oberfläche der gekauften Beeren und Früchte zu reinigen, und wo es anwendbar ist, die Schaale, da sie ohnehin meist Blähungen verursacht, zu entfernen.

Kinder und unwißende Leute verwechseln oft die eßbaren Früchte und Beeren mit folgenden giftigen:

1) **Die Tollkirsche**, (Arepa Belladonna. Linn.) auch **Tollbeere** genannt. Sie ist keglichrund, 2fächerig, glänzend schwarz, und der häufige Saamen darin nierenförmig, klein und getipfelt. Der Geschmack süß eckelhaft. Diese verführerische Kirsche ist eine der giftigsten im Pflanzenreiche; ihr süßer Geschmack hat schon viele gereizt, hintergangen, und die schrecklichsten Folgen verursacht.

Buchanon führt von ihrer Schädlichkeit in seiner Historie von Schottland das Exempel an, da Svenos Kriegsheer, welches in Schottland einfiel, durch den Saft dieser Beeren im Getränke, durch die Schotten eingeschläfert, und dann durch einen Ueberfall zu Grunde gerichtet wurde.

Der Genuß dieser Kirsche erregt im Schlunde und Magen Entzündungen, Krämpfe, Durst, Erbrechen, ein Aufschwellen des Kopfs, Blindheit, Wahnsinn, Rausch, und Schwindel, Schlafsucht, Zittern und den Tod. Die Leichen schwellen sehr, sie schäumen, faulen, stinken, und bekommen schwarze Flecken.

Die Kur besteht in Brechmitteln, erweichenden und abführenden Klystieren, laue Wassergetränke mit Oel und Schleim in Menge, Honig und Milch.

Möchte jeder Lehrer, jeder Familien-Vater, jeder Menschenfreund, Kinder und unwißende Erwachsene für dem Genuß dieser schrecklichen Beere warnen, damit sie ja nicht für Kirschen, Schlehen, oder Heidelbeeren genoßen werden, wie es leider schon geschehen ist.

2) Der Kellerhals. (Daphne Mezereum. L.) auch falscher Pfefferstrauch. Seidelbast genannt. Die Beeren dieses Strauchgewächses sind erst grün, im Juli und August aber, werden sie korallen- oder scharlachroth, sie sind rund, von der Größe einer Erbse, und werden nach Ueberreife schwarz. Der darin enthaltene Saame gleicht einem zugespizten Ei. Der Geschmack ist brennend und freßend.

Die Beeren, so wie die ganze Pflanze ziehen Blasen an der Haut auf, und erregen im Schlunde einen mit heftigen Brennen verbundnen, unlöschbaren Durst, hitzige Fieber, anhaltende Leibesschmerzen und selbst den Tod. Man verwechsle sie doch ja nicht mit Johannis-Preisel-Moos-Simpf-Berberitzen- und andern rothen Beeren.

3) Bitterfüß. (Solanum Dulcamara. Linn.) auch unter dem Namen Alpranke bekannt. Die rothen Beeren, welche von unwißenden als genießbar angesehen werden können, sind von der Größe kleiner Erbsen, schönroth, und bleiben den ganzen Winter hindurch hängen.

Gmelin behauptet, es sei entschieden, daß dieses Gewächs nebst den Beeren nicht zu den Giften gehöre. Der um die schlesische Flora so verdienstvolle Doctor Kroker aber, hat schon mehr Bedenken, und erzählt, daß 16 Beeren davon einen Hund getödtet hätten, und ähn-

liche Erscheinungen bei den Menschen hervorbrächten. Auch Linné erzählt, daß auf dem Genuß der Beeren, Uebelkeiten, heftiges Erbrechen, Lähmung der Zunge, Zuckungen und Irrereden erfolgt wäre. Auch im Edimburgischen hätten einige Kinder die Beeren verschluckt, und waren davon in Sicht und Wahnsinn gefallen. Man wandte sogleich Brechmittel an, worauf sie die Beeren noch ganz und unverdaut von sich gaben, demohneracht aber hatten sie doch in Zeit von 24 Stunden einen starken krustenartigen Ausschlag bewirkt.

Diesem zu Folge, ist es wohl nicht überflüßig, jeden für deren Genuß zu warnen.

4) Schwarzer Nachtschatten. (Solanum nigrum. Linn.) Die Beeren dieser Giftpflanze sind von der Größe einer Erbse, anfänglich grün, hernach schwarz und glänzend. Von diesen Beeren sterben Schweine, Kälber, Enten und Hüner, mithin muß man für ihren Genuß warnen. Sie unterscheiden sich von den genießbaren Beeren, welche dieselbe Farbe haben, auch dadurch, daß sie erst im Herbste reifen. Mit den Holunderbeeren sie zu verwechseln, ist bei nur einiger Vorsicht nicht leicht möglich.

Die Erkenntniß der übrigen giftigen Früchte ist eben so leicht; sie unterscheiden sich immer dadurch, daß die Pflanze, worauf sie wachsen, eine andere Gestalt hat, als die, welche die wahren genießbaren Früchte liefert. Die Vergiftungen bei schädlichen Beeren finden gewöhnlich bei Kindern statt, und um diesem Uebel Einhalt zu thun, ist es nächst Religion, des Lehrers erste Pflicht, die Giftpflanzen seinen Zöglingen genau kennen zu lernen. Eine Beschreibung mit Vorzeigung einer guten Abbildung und einer sauber getrockneten Giftpflanze, würde, wie ich glaube, für die Kinder in den meisten Fällen nicht zwecklos seyn.

So wie die Beeren und Früchte verwechselt werden können, eben so kann dies mit denjenigen Saamen geschehn, welche ihrer Natur, oder den Sitten und Gebräuchen gemäß, nicht zu Nahrungsmitteln, sondern zur Würzung der Speisen gebraucht werden. Es kann daher Dill, Fenchel, Kümmel, Anis und Schwarzkümmel mit Saamen von giftigen Pflanzen entweder absichtlich oder auch zufällig vermischt seyn. Um dieses zu vermeiden, wollen wir kürzlich die Charakteristik der giftigen Saamen durchgehen.

1) **Der Stechapfel.** (Datura stramonium. L.) Auch **Tollkraut, Dornapfel** genannt. Der Saame dieser betäubenden Giftpflanze ist nierenförmig und platt, mit wellenförmigen Runzeln bezeichnet, ohne Geruch, und von keinem gewürzhaften, sondern dem Mohnsaft sehr ähnlichen Geschmack. Hierdurch läßt sich der Saame des Stechapfels sehr gut von dem **Schwarzkümmel** unterscheiden, welcher leztere kleiner, eiförmig, fast 3kantig, etwas zusammengedrückt, runzlichrauch, bei gänzlicher Reife schwarz, inwendig weißlichgrün ist, und einen nicht unangenehmen Geruch und gewürzhaften Geschmack besizt.

Schon längst ist dieses Gewächs als eine berufene Giftpflanze, und als betäubendes Gift, durch eine Menge trauriger Fälle an Menschen und Vieh bezeichnet worden. Alle Theile dieser bösen und an manchen Orten häufig wachsenden Pflanze, besonders aber der Saamen, haben heftig giftig wirkende Eigenschaften. Sogar die bloße Ausdünstung dieser Theile in Zimmern, vornemlich das Abtrocknen des Saamens, kann schädlich und tödtlich werden.

Eine Amme in Berlin, die 2 Loth Stechapfelsaamen, statt Schwarzkümmel, unter dem Kaffee, in der Absicht abgekocht und getrunken hatte, die verlohrne Milch wieder zu bekommen, bekam heftige Uebelkeiten, schneidende Schmerzen im Magen, und ein gewaltiges Aufblähen und Aufschwellen des Unterleibes. Sie starb bei al-

lem angewandten Fleiß einige Wochen darauf in den fürchterlichsten Zufällen.

Der verstorbene, so verdienstvolle Selle, erzählt uns auch folgendes trauriges Beispiel, welches für alle Kinder zur Warnung dienen mag. — Ein Knabe hatte mit den Saamen des Stechapfels gespielt und solchen hinunter geschluckt. Er war nach dem Genuße desselben so steif geworden, daß man an demselben weder Hand noch Fuß bewegen konnte. Endlich ließ die Steifheit allmählig nach und es erfolgte ein Erbrechen von einigen Körnern. Die Mutter gab ihm warme Milch zu trinken, worauf er sich erbrach, ruhig ward, und zu schlafen schien. In der Nacht röchelte er, es legte sich ein blutiger Schaum vor den Mund, das Gesicht überzog sich mit einer schwarzblauen Farbe, und er starb schon nach 6 Stunden ohne alle Zuckungen und Bewegungen. Der Unterleib war aufgetrieben und voller brauner Streifen, das Gedärme aufgebläht und man fand im Unterleibe viel ausgetretenes gelbes Wasser. Magen und Gedärme zeigten indessen keine Spur von Entzündung; aber Leber, Lunge und Milz hatten braune Streifen. In dem welken Herzen und den Adern war das Blut aufgelöset und dünner. Alle im Gedärme gefundene Körner waren noch unverdaut, und hieraus läßt sich folgern, daß das Gift des Saamens unmittelbar in das Nervensystem mit der Kraft des Opiums wirken müße, weil sonst der vom Safte berührte Magen am ersten entzündet geworden wäre, wie man an den scharfen Giften beobachten kann.

Die Kur gegen diese Verziftung besteht im Gebrauch der Brechmittel, des Baumöls, des Eßiggeruchs und der Seifen Klyftiere.

2) Schwarzes Bilsenkraut. (Hyosciamus niger. L.) Der Saamen dieser Giftpflanze ist klein, fast nierenförmig, etwas zusammengedrückt, runzlich und von aschgrauer Farbe; er verbreitet einen unangenehmem betäubenden Geruch, und hat einen bitterlichen Geschmack.

3) Wasser-Schierling. (Cicuta virosa. Linn.) Gift Wütherich. Dieser giftige Saame ist rundlicht, bauchicht, zusammengedrückt, mit zehn Streifen versehen, stumpfwinklicht, und von grüner Farbe.

4) Rothgefleckter Schierling. (Conium maculatum. Linn.) Der Saamen ist glatt, auf der einen Seite flach, auf der andern fast halbkugelförmig, der Länge nach gestreift, und in die Quere eingekerbt.

5) Schmalblätterige Wassermerk. (Sium angustifolium. L.) Der Saame ist fast eiförmig, oberhalb zugespizt und nicht mit Staubfaden, sondern mit dem Griffel gekrönt.

6) Breitblätteriger Wassermerk. (Sium latifolium. L.) Auch Wasserpastinack genannt. Der Saamen dieser Pflanze ist kleiner als der vorige, einwärts gekrümmt, stärker und gleichförmiger gerippt, zwischen den Rippen schwarz und von einem dem Mutterkümmel ähnlichen Geruch.

Dies wären die vorzüglichsten Saamen, womit unsere innländischen Gewürze aus Unwissenheit oder Zufall verwechselt werden könnten. Da sie die traurigsten Folgen für die Gesundheit bewirken, so ist es wohl unnöthig, nochmals zu erinnern, bei deren Einsammlung oder Einkauf die erforderliche Vorsicht anzuwenden.

Nächst den Verwechslungen der gewürzhaften Früchte, Beeren und Saamen, kommen auch noch hin und wieder Verfälschungen vor, die ebenfalls einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit bewirken können, oder doch wenigstens nicht den Zweck erreichen, für den sie angewandt werden. Um dies zu vermeiden, so beherzige man folgende Regeln.

1) Alle diejenigen Saamen, die zur Würzung der Speisen angewendet werden sollen, haben sehr ausgezeichnete Eigenschaften, und dürfen deshalb in keinem schädlichen Werkzeuge bearbeit werden.

2) Sollen die wirksamen Theile durch Wasser oder Branntwein ausgezogen werden, so muß man sich hüten, keine große Hitze anzuwenden, weil sonst die wirksamen Theile versliegen würden.

Außer diesen durch Bearbeitung erfolgten Verfälschungen, müßen auch noch folgende, oft in ihrem noch rohen Zustande vorkommenden, vermieden werden.

1) Die als Gewürze dienenden Saamen, besonders Kümmel, Fenchel, Anis, Petersilie, Coriander, Schwarzkümmel, Monardesaamen, sind oft von betrügerischen Händlern mit kleinen grauen Steinen, grauer Erde, u. s. w. verfälscht. Diese Verfälschungen entdeckt man, wenn die Saamen zwischen den Händen gerieben, viele fremdartige, schmutzige Theile absondern; — oder in Wasser eingeweicht werden, wo sich diese schmutzigen Theile absondern, das Wasser färben, und dann zu Boden sinken.

2) Wegen der Flüchtigkeit der wirsamen Bestandtheile, verderben die lang aufbewahrten, gewürzhaften Saamen, und werden geruch- und geschmacklos.

3) Insekten verunreinigen und verderben ebenfalls die Saamen; man muß durch sorgfältiges Aufbewahren dieselben abhalten, und wenn sie sich eingefunden haben, sie durch Sieben, Waschen, behutsames Trocknen ꝛc. zu entfernen suchen.

4) Unreife, oder sonst durch Rost, Brand, u. s. w. verdorbene Saamen, können kein so gutes Gewürz, als die guten und reifen liefern.

5) Schlecht aufbewahrt, werden dieselben modricht, dumpfig und schimmlicht. Diese Fehler sind nach den schon gegebenen Regeln in den vorigen Abschnitten zu behandeln, sind sie weit gediehen, dann ist wegen der Flüchtigkeit und leichten Trennbarkeit der gewürzhaften Bestandtheile, keine Hülfe mehr möglich, sondern sie müßen weggeworfen werden.

Da Beeren und mehrere andere Früchte aber einer so sehr leichten Zerstörbarkeit unterworfen sind, so ist

ihr längeres Aufbewahren in ihrem rohen Zustande oft sehr schwer, und erfordert besondere Verrichtungen, die wir bald a) das **Einlegen, Einmachen** nennen, das wie bekannt, in nichts andern besteht, als durch den Zusatz einer süßen Substanz wie des Zuckers, oder einer Säure, wie des Eßigs, verbunden mit dem Ausschluße der Luft die Nahrungsmittel vor Zerstörung zu hüten, wie die eingemachten Stachel- Himbeer- Johannis - Preusselbeeren beweisen; b) bald als **Abtrocknen** bezeichnen; wenn durch Entfernung der Feuchtigkeit die Zersetzung aufgehalten werden soll; c) oder als **Mußkochen** oder **Syropbereitung**, die Vorrichtung darstellen, wenn die erhaltenen Säfte in keine Gährung übergehen sollen; dann suchen wir durch Entfernung der überflüßigen Feuchtigkeit dieselbe unmöglich zu machen, oder durch Kochen und Beimischung von Zucker, zu verzögern. Diese Zubereitungen liefern uns im erstern das **Wacholder-** und **Holundermus**, im zweiten den **Himmbeer-** oder **Johannisbeersyrup**.

Da nun alle saftige Früchte einen ausgezeichneten Geschmack haben, der sogleich die Gegenwart süßer saurer, oder salzigter Theile so bestimmt anzeigt, so ist es natürlich, daß wir von selbst auf die Wahl zweckmäßiger Gefäße fallen müßen, worin diese verschiedenen Zubereitungen aufbewahrt werden. Denn schon aus den vorigen Abschnitten wißen wir, daß alle schädlichen Metalle leicht von Salzen aufgelöst werden, und daß mithin auch die Bearbeitung oder Aufbewahrung der Früchte in kupferhaltigen oder bleiernen Gefäßen giftige Nahrungsmittel liefern muß. Ein schrumpfender, bitterlicher und eckelhafter Metallgeschmack verkündigt uns das Kupfer; wenn es in großer Menge vorhanden ist, da es aber auch in sehr kleiner Menge schon höchst nachtheilig wirkt, so müßen wir uns durch folgende Proben überzeugen, ob selbiges zum Nachtheile der Gesundheit darin enthalten ist.

1) Man stecke darein ein blank polirtes Eisen, ist Kupfer darin enthalten, so wird dasselbe, wenn es nach

einigen Stunden herausgenommen wird, mit einem Pfauenschwanz ähnlichen Ueberzug erscheinen.

2) Man gieße etwas Salmiackgeist unter eine verdünnte, helle Auflösung des zu untersuchenden Saftes oder Muses, welcher eine blaue Farbe hervorbringen wird, wenn derselbe dies schädliche Metall im aufgelösten Zustande enthält.

3) Oder durch die Hahnemannische Weinprobe, welche sowohl das Kupfer, als auch jedes andere schädliche Metall entdeckt, und besonders das Kupfer ausscheidet.

Diejenigen Beeren und Früchte aber, welche rothe Säfte liefern, geben uns diese Resultate in verschiedenen andern Nüancen. Oft wird die Farbe derselben dunkler, oft aber auch bewirken die Prüfungen eine gänzliche Vernichtung der ursprünglichen Farbe.

Diesem zu Folge würden rothe Säfte und Muße auf Kupfer untersucht, mit Hahnemanns Weinprobe eine roth- oder grünlichschwarze, oder schwarzbraune trübe Flüßigkeit mit ähnlichen Niederschlägen darstellen. Mit Kalkwasser geprüft, eine dunkel olivenartige Flüßigkeit mit schmutziggrünen Niederschlag, und mit Salmiackgeist eine schmutzigviolette Farbe mit ähnlichen Niederschlägen geben. Diese Niederschläge getrocknet, und in einem Löffel zu Asche gebrannt, welche dann in Königswasser aufgelöst wird, geben dann, mit Hahnemanns Weinprobe geprüft, die dem Kupfer eigenthümlichen Erscheinungen.

Der Grünspan endlich, welcher sich sogleich zeigt, wenn man zum Abschaumen einen kupfernen oder meßingenen, oder schlechten silbernen Schaumlöffel anwendet, überzeugt uns sehr deutlich von der leichten Auflösbarkeit dieser Metalle; dasselbe ist auch der Fall, wenn die Preße, Durchseicher, Unterseznapf, ꝛc. von diesen Metallen sind. Daher sind Gefäße von Holz, Eisen, am vorzüglichsten aber Steingut, Glas, Porzellain und Sanitätsmaße zu solchen Sachen unumgänglich nothwendig.

Oft gehen auch die eingemachten Beeren und Früchte, Säfte und Muße, desgleichen die in Eßig eingelegten Sachen bei mäßiger Wärme und dem Zugange der Luft in Gährung über. Um dies zu verhüten, werden sie wohlbedeckt, an kühlen Orten aufbewahrt. Merkt man Spuren der Gährung, so muß man, um den Fortgang zu unterdrücken, ein gelindes Aufkochen veranstalten, alles Unreine abschäumen, und dann die gekochte Materie wohlverwahrt, an einem kühlen Orte aufheben.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

MALLET

Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bergemann, Johann Gottfried,

Deutschlands wildwachsende Nahrungs-Mittel

Breslau 1811
Oecon. 233
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294056-0